

Purée de fenouil et pommes de terre

Recette de Moi & Compagnie

Ingrédients

- Huile d'olive
- 1 bulbe de fenouil en dés
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 pomme de terre à chair jaune épluchée, en dés
- ¾ tasse de bouillon de poulet
- Sel et poivre

Préparation

1. Dans une petite casserole chauffée à feu moyen-doux, faire chauffer l'huile d'olive et y faire revenir le fenouil, l'ail et les dés de pommes de terre 5 minutes.
2. Ajouter le bouillon, couvrir et faire cuire de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
3. Égoutter et réserver le bouillon.
4. Dans un robot culinaire, réduire le mélange en purée. Ajouter du bouillon si nécessaire pour alléger la purée.