



www.lesjardins-potagersdeshardines.bio



Les Jardins-Potagers des Hardines

Purée de fenouil et de pommes de terre

Ingrédients pour 4 personnes

1 bulbe	fenouil
6	pomme de terre ferme
40 g	beurre
2 cuillères à soupe	crème fraîche épaisse
	eau
	sel, poivre

Préparation 5 mn, cuisson 25 mn

Laver le bulbe de fenouil

Oter l'extrémité et le trognon

Couper en quatre et cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 20 minutes

Eplucher et laver les pommes de terre

Couper en cubes et cuire (départ à froid) dans l'eau salée environ dix minutes après ébullition

Egoutter le fenouil et remettre dans une casserole avec 10 g de beurre pendant 5 minutes afin de l'assécher

Mixer finement

Egoutter les pommes de terre cuites et les passer au presse-purée

Mélanger les deux purées dans une casserole

Ajouter la crème, le reste du beurre et le poivre

Réchauffer et servir immédiatement