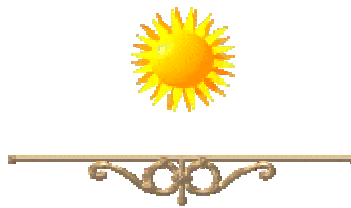


Fiche recette 37

Fenouils à la Crème rosée.

(Plat végétarien). Préparation : 15 minutes - Cuisson : 30 minutes



Ingrédients pour 4 personnes.

8 beaux fenouils, 50 g de raisins secs, 4 cuillers à soupe de purée d'amandes, 60 g de pignons, 2 cuillers à soupe d'eau, 1 cuiller à soupe d'huile, une demi cuiller à soupe de paprika, et du sel.

Préparation & Cuisson.

Faire tremper les raisins dans l'eau tiède. Parer les fenouils et ôter la première feuille. Les couper en deux et les faire cuire à l'étouffée. Ils doivent rester un petit peu croquants. Préparer la sauce en mélangeant au mixer la purée d'amandes, l'eau, l'huile, le paprika. Saler. Égoutter les fenouils et les mettre sur un plat. Répartir au dessus les raisins égouttés et les pignons et couvrir de la sauce rosée.