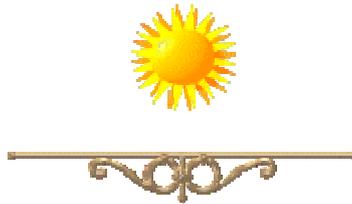


Fiche recette 70

Potage au Fenouil et Parmesan.

(Plat végétarien). Préparation : 20 minutes - Cuisson : 30 minutes



Ingrédients pour 4 personnes.

2 ou 3 fenouils (600 g), 2 gousses d'ail hachées, 4 cuillers à soupe d'huile, 1 litre d'eau ou de bouillon de légumes, 2 tranches de pain coupées en deux, 2 cuillers à soupe de jus de citron, 2 cuillers à soupe d'anisette ou autre alcool anisé, du sel du poivre, du persil plat ciselé et du parmesan râpé.

Préparation & Cuisson.

Parer les bulbes de fenouil et les couper en petits morceaux. Conserver quelques courtes feuilles, les tronçonner et les réserver. Chauffer de l'huile dans une casserole et y faire revenir les morceaux de bulbes avec l'ail pendant quelques minutes. Ajouter l'eau ou le bouillon, porter à ébullition et laisser cuire 20 minutes, à couvert, à feu moyen. Dans une poêle, frire les tranches de pain dans de l'huile, des deux cotés, puis les couvrir de parmesan râpé et réserver. Ajouter au potage les feuilles de fenouil, le jus de citron et l'anisette et bien mélanger. Saler, poivrer, goûter. Verser le potage dans les assiettes, y déposer un toast au parmesan, puis décorer avec le persil.