

Fenouil à la crème

Pour 4 personnes.

4 bulbes de fenouil, une c à soupe de farine, une c à soupe de moutarde, 75 g de beurre, 2 dl de crème, du sel, du poivre, du paprika.

Laver les fenouils, les couper en deux et les faire cuire à l'eau bouillante salée.

D'autre part, faire fondre le beurre dans une casserole et y ajouter la farine. Mouiller avec du jus de cuisson des fenouils, tout en mélangeant à l'aide d'une cuiller en bois. Saler, poivrer et laisser épaissir quelques minutes. Incorporer la moutarde à la sauce et la lier avec la crème fraîche.

Dresser les fenouils sur le plat, les napper avec la sauce et saupoudrer avec un peu de paprika.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.