

Purée au fenouil et à l'aneth (pour 4 personnes - www.internaute.com)

Ingrédients :

1 gros bulbe de fenouil
500 g de pommes de terre
30 g de beurre
2 jaunes d'oeuf (facultatif)
un peu d'aneth (ou les plumets du fenouil)
sel

Préparation :

Eplucher les pommes de terre. Nettoyer le fenouil, le débarrasser éventuellement de ses feuilles abîmées. Conserver les petites feuilles vertes du sommet si l'on n'a pas d'aneth. Découper le fenouil et les pommes de terre en gros cubes.

Cuire les pommes de terre et le fenouil en purée. Ajouter le beurre, mélanger soigneusement, puis ajouter les jaunes d'oeuf un par un en mélangeant énergiquement. Pour finir, ajouter un peu d'aneth ou les plumets du bulbe de fenouil. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.