



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Écrasé de pommes de terre à la crème et au fenouil à l'aneth .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 bulbe de fenouil
- 1 c.à.s de crème fraîche épaisse
- 1 jaune de gros oeuf
- 300 g de pommes de terre
- Aneth, sel

- Cuire les pommes de terres avec la peau et le fenouil lavé et préparé dans une casserole remplie d'eau
- Porter à ébullition jusqu'à ce que les pommes de terres soient fondantes ...
- ... que le couteau s'enfonce facilement dans la chair, retirer du feu, réserver
- Écraser au presse purée, ajouter la crème fraîche, 1 pincée de sel et un peu d'aneth, bien mélanger
- Servir avec du poisson vapeur, une viande braisée ...

Conseil : Une recette à réaliser normalement à l'autocuiseur, mais à défaut ...

