

RECETTE SALÉE

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 45 mn - Difficulté : Facile



Verrines de fenouil à la tapenade

> Préparation

- Couper les bulbes de fenouil en quatre.
- Les mettre dans une casserole avec de l'eau et du sel. Faire cuire 45 minutes.
- Les égoutter et les mettre dans un saladier avec le bouillon, le poivre, la crème et bien mixer !
- Verser dans les verrines et déposer dessus une cuillère à café de tapenade.
- Mettre au frigo en attendant de déguster soit à l'apéritif soit en entrée.

Ingrédients

- 2 fenouils
- 125 millilitres de bouillon de poule
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- 4 cuillères à café de tapenade
- sel, poivre