

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



20 MIN



20 MIN



4 P.



RIESLING

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

SOUPE GLACÉE DE FENOUIL ET SON CROUTON ANISÉ

Ingrédients

- 600g de fenouil
- Fanes de fenouil
- 1 oignon blanc
- 3g de graines de fenouil
- Fond blanc de volaille
- Huile de colza
- Jus de citron
- 1 baguette
- Sel et poivre

La soupe

- Emincer l'oignon et les bulbes de fenouil tout en conservant les fanes. Garder pour la suite un fenouil non émincé.
- Dans une casserole, faire suer l'oignon à l'huile de colza.
- Ajouter le fenouil émincé ainsi que les graines de fenouil. Faire suer l'ensemble et mouiller avec le fond blanc de volaille.
- Couvrir la casserole et laisser cuire à feu doux pendant 10 minutes.
- A l'issue, mixer le fenouil et l'émulsionner avec un peu d'huile de colza.
- Ajuster la consistance avec le bouillon de volaille réservé.
- Rectifier l'assaisonnement, passer au chinois et réserver au froid.



RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



20 MIN



20 MIN



4 P.



RIESLING

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

SOUPE GLACÉE DE FENOUIL ET SON CROUTON ANISÉ

Le crouton anisé

- Tailler des feuilles du fenouil réservé en petits morceaux et les réserver dans un peu d'huile de colza.
- Ciseler la moitié des fanes de fenouil réservées. Mettre le tout ensemble avec un peu d'huile de colza. Réserver à température ambiante.
- Dans la baguette tailler des tranches de 1 cm dans la longueur. Les arroser d'un filet d'huile de colza puis les toaster sous le grill du four pendant quelques minutes.

Dressage

- Pour servir, mettre la soupe de fenouil dans des assiettes creuses.
- Assaisonner la brunoise de fenouil d'un peu de jus de citron, la mettre sur les croutons, mettre dessus ces croutons les feuilles émincées ainsi que le reste des fanes de fenouil.
- Poser les croutons sur le bord des assiettes.
- Mettre un filet d'huile de colza sur la soupe.