

# FENOUIL FARCI



4 PERSONNES



25 MIN DE PREPARATION  
35 MIN DE CUISSON

2 beaux fenouils  
3 carottes  
1 oignon  
2 champignons de Paris frais  
1 œuf

250 grammes de farce à chipolata  
1,5 L de bouillon de légumes  
1 c. à soupe de farine  
1 c. à soupe d'huile d'olive  
Sel et poivre

Peler les carottes, l'oignon et les champignons, puis les détailler en julienne.

Nettoyer les fenouils avant de les laver et de couper les bulbes en deux pour les évider.  
Hacher la pulpe obtenue avec le reste des légumes.

Dans une poêle, faire réduire les légumes avec l'huile d'olive, saler (peu) et poivrer. Réserver et laisser refroidir.

Dans un grand saladier, mélanger la farce à chipolata avec les légumes, ajouter l'œuf et la cuillère de farine.

Remplir les bulbes de cette farce.  
Dans une grande casserole, disposer les bulbes farcis et arroser de bouillon.

Couvrir et laisser mijoter à feu moyen 35 minutes.

Il est possible de faire cuire cette recette dans un cuit-vapeur, le temps de cuisson se réduit alors à 12 minutes.

