

# PÂTES AU FENOUIL



2 PERSONNES



20 MINUTES

3 fenouils  
20cl crème liquide  
2 œufs

huile d'olive  
sel, poivre  
curry

Laver, découper les fenouils. Mixer les fenouils en tout petits morceaux.

Faire revenir le fenouil mixé dans une sauteuse avec de l'huile d'olive  
Ajouter du curry et sel à convenance.

En fin de cuisson (quand le fenouil est tendre), ajouter la crème liquide.  
Rectifier l'assaisonnement, avec un tour de moulin à poivre.  
Hors du feu, ajouter les oeufs et bien mélanger.

A servir de suite sur des spaghettis fumantes, ou du riz !

