

Fenouil aux châtaignes et aux noix

Ingredients for 4 personnes

2 c. à café Huile d'olive
300 g Fenouil
8 moyen échalottes
150 g oignons grelots
200 g châtaignes
1 pincée sel
1 pincée poivre
40 g Noix sèche, en cerneaux
1 x Bouillon en tablette de poule dégraissé
(ou non)

Eplucher les échalotes et en émincer 4 en fines lamelles.

Laver le fenouil et détailler les côtes en fines lamelles.

Les faire revenir à la poêle dans l'huile

Ajouter les 150 g d'oignons grelots et toutes les échalotes. Saler, poivrer.

Laisser dorer à feu moyen en remuant souvent.

Verser le bouillon de poule dilué dans 25 cl d' eau, couvrir et laisser mijoter à feu doux jusqu'à l'évaporation presque totale du bouillon.

Mettre les châtaignes et mélanger délicatement.

Prolonger la cuisson de quelques minutes.

Ajouter les noix et servir de suite.