



Grumbeereknepfle au fenouil et truite fumée

INGRÉDIENTS

Pour 3 personnes

1 paquet de Grumbeereknepfle (quenelles de pommes de terre) : 400 g
2 grandes tranches de truite fumée
Fenouil : 1 bulbe
Pousses d'épinards : 2 poignées
Orange : 1
Crème allégée : 25 cl
Beurre : 1 noix
Aneth : quelques brins
Huile d'olive
Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Laver et sécher le fenouil, les épinards et l'aneth.
2. Ciseler l'aneth.
3. Presser l'orange pour récolter le jus.
4. Couper le fenouil en fines lamelles à l'aide d'une mandoline et dans le sens de la hauteur. Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir le fenouil. Ajouter la moitié du jus d'orange, un peu d'eau, du sel et du poivre et laisser mijoter pendant 15 minutes à couvert. Surveiller la cuisson et retourner régulièrement pour éviter que le fenouil n'attache.
5. Dans une deuxième poêle, faire fondre une noix de beurre. Y déposer les pousses d'épinards et attendre qu'elles rendent tout leur jus. Saler, poivrer et réserver.
6. Couper la truite fumée en lanières.
7. Dans une casserole, faire chauffer la crème avec le reste de jus d'orange et les lanières de truite.
8. Faire revenir les quenelles de pommes de terre comme indiqué sur le paquet.
9. Lorsque les Grumbeereknepfle sont dorés, rajouter dans cette poêle les épinards, le fenouil et la crème. Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Dresser les assiettes et décorer avec un peu d'aneth ciselé.

Bon Appétit !

Nicole Passion Cuisine

Site Web

Page Facebook