

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Mon souhait est de vous convaincre en quelques lignes de faire cette recette car les ingrédients peuvent vous faire peur.

Pourtant le mariage est fin et j'en suis même devenu accro, aucune saveur n'est dominante, elle se complète et se met en valeur.

La plus grande difficulté a été de doser la **poudre de réglisse** car au départ voulant que l'on retrouve le goût en bouche, j'ai omis sa capacité à couvrir toutes les autres saveurs.



500 g de faisselle (220 g égouttée)
80 g de purée de fenouil
1/2 cs d'huile d'olive
1 pincée de poudre de réglisse
Sel
Graines de moutarde ou pavot ou sésame

Purée de fenouil
2 fenouils
100 ml d'orange
200 ml d'eau
3 badianes
1 bâton de cannelle
1/2 cc de curcuma
Sel

La veille



Enlevez la première feuille des fenouils, coupez-les en 4 ou 6. Dans une casserole, versez le jus d'orange et l'eau. Ajoutez les épices et les fenouils. Faites cuire 15 minutes.

Laissez refroidir dans la casserole. Filtrez et enlevez la badiane et la cannelle. Mixez et conservez au frigo. La purée de fenouils se conserve très bien au frigo pendant 5 jours.

Versez la faisselle dans une **mousseline**, fermez-la pour démarrer l'écoulement et laissez s'égoutter toute la nuit.

Jour J

Dans un bol, versez la faisselle et la purée de fenouils.



Travaillez la préparation à la **maryse** ou avec une cuillère. Versez l'huile d'olive.

Saupoudrez de poudre de réglisse. Lissez la préparation et vérifiez l'assaisonnement. Ajoutez si nécessaire du sel ou de l'huile d'olive.

Vous pouvez très bien mélanger tous les ingrédients dans un mixeur.

Versez la préparation dans **une poche** avec une douille cannellée. Fermez la poche en faisant un noeud ou en mettant un élastique.

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Gardez la poche au frigo jusqu'au moment de servir l'apéritif. Au dernier moment, dressez dans des petits ramequins ou des petits verres évasés.

La préparation se sert avec **des légumes crus** ou du **pain**, décorée de **graines de moutarde**, de pavot ou de sésame.



Si vous n'égouttez pas la faisselle, vous obtiendrez une préparation très liquide.

Elle pourra être facilement mangée avec des **feuilles d'endives** ou du **céleri**. Les quantités sont équivalentes mais l'huile d'olive ne sera pas nécessaire.

Elle peut aussi servir **d'assaisonnement** à une salade verte ou des légumes.

Les saveurs sont présentes dans les deux préparations mais ne permettent pas d'être utilisés de la même façon.

J'aime surprendre mes convives à l'apéritif avec ce fromage blanc différent et même surprenant.