

# PUREE DE FENOUIL

Recette proposée par ValCed33



---

**Préparation :** 10 min - **Repos :** 10 min - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 2 portions

- 1.5 fenouil - 1 petite gousse d'ail - 240 ml d'eau - 1 pincée de sel - 1 noisette de beurre

---

1. Couper les fenouils en morceau
2. Mettre le fenouil, l'ail, l'eau et la pincée de sel dans la cuve inox
3. Lancer le programme SOUPE VELOUTEE en auto
4. Une fois le programme terminé, réserver dans un bol pour refroidir avec 1 noisette de beurre
5. Faire déguster à bébé

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : ValCed33