



Pâtes au fenouil et crème citronnée



4 personnes



20 min préparation

INGREDIENTS

1 botte d'oignons ciboules

2 fenouils

1 citron

25 cl de crème

450 g de pâtes aux œufs

sel, poivre

ETAPES

1. Rincer les fenouils à l'eau. Les émincer finement à la mandoline ou au couteau. Faire chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle, puis y faire revenir les fenouils émincés. Saler, poivrer et arroser d'une cuillère à soupe de jus de citron et de 2 cuillères à soupe d'eau. Poursuivre la cuisson pendant 10 minutes.
2. Râper le zeste d'1/4 de citron. Nettoyer 2 oignons ciboules et les couper finement. Ajouter le zeste, les oignons et la crème aux fenouils. Laisser mijoter la sauce pendant la cuisson des pâtes.
3. Cuire les pâtes 4 minutes dans l'eau bouillante, les égoutter. Mélanger avec le fenouil et sa sauce, puis répartir dans les assiettes. Garnir de quelques extrémités de pluches de fenouil et d'une tranche de citron. Servir avec du parmesan.