

# BARQUETTES DE FENOUIL AU CHEVRE FRAIS



---

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

---

**Ingrédients :** 4 personnes

- 2 bulbes de fenouil -  $\frac{1}{2}$  citron - 1 filet d'huile de noixette - 200 g de fromage de chèvre frais - 50 g de noixettes - ciboulette, cerfeuil, menthe - sel, poivre

---

1. Concassez les noixettes dans la cuve et réservez.
2. Coupez les bulbes de fenouil en 2 dans le sens de la hauteur et ôtez le coeur. Mixez le coeur avec 1 filet de jus de citron, puis ajoutez le chèvre, l'huile, le poivre et les herbes.
3. Donnez 2 ou 3 pulsions. Rectifiez l'assaisonnement.
4. Disposez dans les barquettes de fenouil restant et parsemez de noixettes et de coriandre. Servez très frais avec des tranches de pain grillées.

Mini Plus ■  
Compact 3200 XL ■  
CS 4200 XL ■  
CS 5200 XL ■  
CS 5200 XL Premium ■