

Kernotto de PurÉpeautre avec du fenouil et des champignons

Pour 4 personnes

Préparation : env. 1 heure

Champignons

100 g de champignons de Paris, év. coupés en deux

100 g de chanterelles, év. coupées en deux

Beurre à rôtir ou huile de colza

Kernotto

1 oignon finement haché

1 cs de beurre

350 g de fenouil coupé en lamelles

300 g de kernotto PurÉpeautre

env. 8 dl de bouillon de légumes

100 g de crème acidulée

1 poignée de feuilles de fenouil ou de ciboulette finement ciselées

Sel

Poivre fraîchement moulu



Quelques graines de fenouil, grossièrement concassées, selon les goûts

Feuilles de fenouil ou ciboulette pour décorer

1

Saisir les champignons dans le beurre à rôtir chaud, réserver.

2

Pour le kernotto, faire revenir les oignons dans le beurre de la poêle qui a servi pour les champignons, ajouter le fenouil et faire revenir brièvement, ajouter le kernotto, faire revenir, mouiller avec le bouillon de légumes, laisser mijoter 25 à 30 minutes en remuant plusieurs fois. Ajouter les champignons à la cuisson pendant les 5 à 10 dernières minutes. Incorporer la crème acidulée et les feuilles de fenouil, chauffer, assaisonner.

3

Répartir le kernotto sur des assiettes préchauffées, décorer et servir chaud.

Conseils

Utiliser d'autres légumes en fonction de la saison. Selon les goûts, servir avec du fromage râpé. Vous trouverez du kernotto PurÉpeautre, l'alternative régionale au risotto, dans le commerce de détail, dans les magasins des moulins ou encore dans la [boutique en ligne](#).

Recette tirée du livre « UrDinkel-Kochbuch » de Judith Gmür-Stalder. Vous pouvez vous le procurer par téléphone (034 409 37 38) ou dans la boutique en ligne sous www.urdinkel.ch