

## **Purée de fenouil et de courgettes à la menthe.**

### **Ingrédients**

2 bulbes de fenouil  
40g de beurre  
sel poivre  
700g de courgettes  
6 feuilles de menthe fraîche

### **Préparation**

Eplucher le fenouil et le couper en lamelles  
Faire fondre 20 g de beurre dans une casserole et ajouter le fenouil le sel et le poivre  
Verser de l'eau juste à leur hauteur  
Couvrez et laisser cuire 10 minutes  
Lavez les courgettes, éliminez les extrémités et coupez-les en cubes (ne pas les éplucher)  
Ajoutez-les au fenouil  
et laisser encore mijoter 15 à 20 minutes.  
Egouttez les légumes  
Réduisez-les en purée au mixer  
Reversez dans la casserole et faites réduire doucement pour éliminer l'excédent éventuel d'eau.  
Rectifiez l'assaisonnement  
Ajoutez les 20g de beurre et les feuilles de menthe finement ciselées