



## Tagliatelles de fenouil au curry

---

Pour 4 personnes en plat principal

### Ingrédients :

- 500g de tagliatelles
- 2 à 4 fenouils
- jus d'un demi-citron
- 25 cl de crème fraîche liquide
- du curry
- du sel, du poivre, de l'huile d'olive

### Préparation :

Coupez les fenouils en petits cubes ; préparez le jus d'un 1/2 citron ; dans une sauteuse, faire chauffer un filet d'huile d'olive ; mettez le fenouil, assaisonnez avec le sel et le poivre ; ajoutez le verre d'eau; couvrez et faites cuire à feu moyen durant 15 min; remuez de temps en temps ; dans un bol, mettez le curry en poudre et la crème fraîche ; quand les fenouils sont cuits, ajoutez le jus de citron ; ajoutez la préparation curry/crème aux fenouils ; pendant ce temps, vous aurez préalablement cuit vos tagliatelles ; mélangez le tout

