



Mousse au fenouil et à l'orange



J'avais découvert cette étrange recette lors d'un salon culinaire qui se déroulait il y a quelques années à Aurillac où Anne, l'auteur du blog [Station Gourmande](#), nous avait fait un cours de cuisine en direct sur son stand. Conquise, j'étais toute prête à me lancer contre vents et marées (ou contre le vent d'Autan et crues de la Garonne) pour trouver l'ingrédient magique : la poudre de réglisse. J'avais heureusement une botte secrète : une petite épicerie installée dans un garage dans le quartier des Minimes à Toulouse qui ressemblait à une Caverne d'Ali Baba pour cuisinier imaginaire. Malheureusement, ce magasin unique a fermé ses portes et je n'ai plus que quelques grammes de poudre de réglisse à utiliser. Ce sera donc cette fabuleuse mousse anisée pour profiter des fenouils de saison (c'est d'ailleurs la seule façon de me faire manger du fenouil !).

Ingrédients (pour 300 g de mousse) :

- 250 g de faisselle
- 80 g de purée de fenouil
- 1 pincée de poudre de réglisse
- sel
- pour la décoration : une pincée de graines de moutarde

Pour la purée de fenouil

- 1 fenouil
- 100 ml d'orange
- 50 ml d'eau
- 1 anis étoilé
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de curcuma
- 1 pincée de sel

Préparation :

La veille, laver le fenouil en retirant la première feuille si elle est abîmée. Couper le base et les branches et trancher le bulbe en quatre à cinq morceaux. Dans une casserole, verser le jus d'orange et l'eau. Ajouter les épices et les morceaux de fenouil. Faire cuire 30 minutes, jusqu'à ce que le fenouil soit fondant.

Mixer après cuisson avec le jus d'orange (retirer l'anis étoilé). Laisser refroidir et réserver au réfrigérateur.

Mettre la faisselle dans une passoire au dessus d'une pour la laisser s'égoutter toute la nuit. On peut garder l'exsudat (le petit lait) pour une [autre utilisation](#).

Le lendemain, mélanger la faisselle égoutée avec la purée de fenouil. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Répartir la mousse dans des verrines (on peut s'aider d'une poche à douille) et réserver au frais jusqu'à la dégustation. Parsemer de graines de moutarde avant de servir.

Le 11 Avril 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/04/11/index.html>