



La soupe Anne Lise par CFK
Fenouil et pommes de terre

Velouté Anne-Lise

Délicieux avec ces fortes chaleurs, déguster à température ambiante.

Ingrédients pour 4-6 portions :

2 bulbes de fenouil

200 g de pommes de terre

2 échalotes

70 cl de bouillon végétal

huile de sésame

2 CàS de crème de soja

sauce de soja claire, poivre blanc

Préparation :

-Émincer fenouils et échalotes, tailler la pomme de terre en petits cubes.

-Faire suer les échalotes dans l'huile, ajouter les fenouils et les pdt, rissoler quelque minute sans coloration.

-Ajouter le bouillon.

-Faire bouillir pendant 30 minutes.

-Mixer et ajouter crème et sauce de soja, cuire encore deux minutes. Le velouté sera très dense et il faudra ajouter de l'eau pendant l'opération de mixage.

-Laisser tiédir et servir à température ambiante, ou fraîche, après l'avoir décoré.