



VELOUTE DE CAROTTES & FENOUIL

Ingrédients pour 3 personnes :

6 carottes
1 branche de fenouil
1 pomme de terre
1 Kubbor
½ cc de curry
1 cs de crème fraîche 15% MG
700 ml d'eau

Préparation

Commencez par nettoyer et éplucher vos tous vos légumes. Découpez les carottes, la pomme de terre et le fenouil en petits morceaux.

Dans une casserole versez l'eau, le bouillon cube et portez à ébullition.

Versez tous les légumes dans l'eau et couvrez la casserole. Faites cuire à feu moyen pendant 40 minutes.

Lorsque les légumes sont cuits plongez votre mixeur dans la casserole, et mixez jusqu'à obtention d'un velouté. Ajoutez la crème fraîche et le curry puis mélangez.

Servez chaud, pourquoi pas accompagné de quelques croutons de pain.

Bon appétit !