



VELOUTE DE FENOUIL A L'ANIS ETOILE



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 30 mn

Pour 4 personnes:

2 beaux bulbes de fenouil

2 oignons doux

2 courgettes

1 l de bouillon de légumes

2 càs d'huile d'olive

½ étoile de badiane (anis étoilé)

Sel et poivre

Eplucher les oignons et les ciseler finement. Les mettre dans une grande casserole avec 1 càs d'huile d'olive et les faire fondre avec la badiane. Pendant ce temps, enlever les premières feuilles des bulbes de fenouil. Avec un couteau très fin, faire 4 tranches de carpaccio de fenouil, réserver. Tailler le reste en morceau et l'ajouter dans la casserole pour l'enrober d'huile aussi. Ajouter les courgettes coupées en morceaux et couvrir de bouillon.

Cuire pendant 20 à 25 mn. Saler et poivrer, enlever l'étoile de badiane et mixer avec la deuxième cuillère d'huile pour obtenir un velouté très fin. Vérifier l'assaisonnement.

Dans une poêle bien lisse et très chaude huilée d'un coup de pinceau, passer rapidement les 4 tranches de fenouil pour qu'elles soient encore crues mais un peu grillées, comme avec une plancha. Servir bien chaud.