



---

*Velouté aux fanes de fenouil et saumon fumé*

---



*Laissez vous emporter par cette saveur qu'est le fenouil ! Simple , efficace, et classe .*

*Ingrédients :*

*480 gr de courgette pelée et épépinée*

*120 gr de fanes de fenouil*

*1 oignon émincé*

*2 c à soupe d'huile d'olive*

*1 c à café de curry*

*600 ml d'eau*

*2 cubes de bouillon de légumes*

*Poivre*

*120 gr de saumon fumé*

*Préparation :*

*Détailler les courgettes, pelées et épépinées*

*Emincer les fanes de fenouil*

*Faire revenir les fenouils et oignons émincés pendant 10 minutes dans l'huile d'olive*

*Ajouter les dés de courgettes, l'eau et les cubes de légumes*

*Cuire pendant +/-30 minutes*

*Ajouter le saumon fumé coupé fin et le curry*

*Mixer le tout*

*Vous pouvez ajouter une pointe de crème fraîche avant de servir*

*Info- conseil :*

*Si vous souhaitez garnir votre velouté au service quelques peluches de fenouil au centre de l'assiette ou 3 ou 4 lamelles de saumon fumé disposées sur le bord de l'assiette.*

*Ne pas confondre fenouil et aneth , ce sont deux plantes bien différentes !*