

Crème de carottes et fenouils

Tirée de Vegetarian Planet de Didi Emmons

Ingrédients

- 1 c. à table d'huile d'olive
- 2 petits bulbes de fenouil coupés en dés
- 6 carottes coupées en dés
- 2 petits oignons coupés en dés
- 1 tête d'ail (plusieurs gousses au goût) entières et pelées
- 2 c. à thé de graines de fenouil
- 1 tasse de vin blanc (facultatif)
- 4 tasses de bouillon de poulet

Préparation

Dans une poêle, faire revenir les légumes dans l'huile d'olive pendant 10 minutes. Ajouter le bouillon, amener à ébullition et couvrir. Laisser mijoter environ 10 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Passer au bras mélangeur.