

Crème de fenouil

Recette de Carol Gelles

Ingrédients

- 1 c. à table d'huile d'olive
- ¾ tasse d'oignons tranchés
- 1 c. à table de curry en poudre
- ¼ c. à thé de cumin en poudre
- 2 tasses de bouillon de poulet
- 2 tasses de fenouils tranchés
- ½ poivron jaune rôti
- ½ tasse de lait de coco non-sucré
- Sel et poivre au goût

Préparation

1. Dans un petit chaudron, faire chauffer l'huile. Ajouter les oignons et cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter le curry et le cumin et bien incorporer. Ajouter le bouillon de poulet et amener à ébullition. Ajouter le fenouil et laisser mijoter, couvert, environ 30 minutes.
2. Ajouter le poivron, le lait de coco et passer la soupe au robot culinaire jusqu'à ce que la soupe soit lisse et crémeuse.