

Velouté de fenouil au chèvre frais



PERS.



Difficulté

Ingédients

1- Couper les bulbes de fenouil en quartiers. Peler les gousses d'ail. Les faire cuire ensemble à la vapeur pendant 20 minutes. Détailler le fenouil en fines lamelles.

2- Verser dans une casserole le lait, la crème fraîche et le fromage frais émietté.

3- Ajouter le fenouil et l'ail au mélange et porter à ébullition. Laisser frémir à feu moyen pendant 5 minutes.

4 - Passer la préparation au mixeur jusqu'à l'obtention d'une consistance de velouté. Saler, poivrer et ajouter l'huile d'olive. Mélanger.

