

VELOUTE DE FENOUIL ET PETITS POIS

Marie-Noëlle Riotte

Ingrédients

4 petits fenouils ou 1 gros bulbe, lavés et émincés

2 pommes de terre épluchées, coupées en dés.

1 gros oignon émincé.

500 g de petits pois surgelés.

1L de bouillon de légumes.

100 g de crème fraîche.

2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

20 gr de beurre, sel et poivre

Pour les miettes au jambon cru

150 gr de jambon cru en tranches

120gr de pain de la veille en cubes.

Préparation

Dans une grande casserole à fond épais, faites chauffer l'huile et le beurre à feu moyen.

Ajoutez l'oignon les lamelles de fenouil et les morceaux de pommes de terre.

Faites cuire 10 à 15 mn en remuant régulièrement, jusqu'à ce que les légumes soient moelleux mais pas colorés.

Assaisonnez. Verser le bouillon et porter à ébullition.

Réduisez le feu et laissez mijoter 15 à 20 mn. Ajoutez les petits pois et poursuivez la cuisson 2 mn. Mixez avec un robot plongeant.

Ajoutez la crème fraîche, mélangez soigneusement.

Miettes au jambon cru

Préchauffez le four à 200degrés (thermostat 6-7). Dans un robot mixez le jambon et le pain rassis jusqu'à obtenir des miettes.

Étalez cette préparation sur la plaque du four recouverte de papier de cuisson. Faites dorer 10 à 15 mn en remuant régulièrement.

Réchauffez si nécessaire la soupe sur feu doux. Saupoudrez de miettes de jambon cru et servez.

