

Crème de fenouil, navets et carottes



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 10 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 25 mn

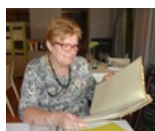
Ingrédients

- 6 navets
- 3 carottes
- 2 bulbes de fenouil
- 1 briquette de crème liquide
- bouillon de volaille
- huile - de pépins de raisin ou d'olive
- 2 échalotes
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Pelez et coupez les légumes (fenouil, carottes et navets) en rondelles ou en morceaux.
- 2 Émincez les échalotes. Faites-les revenir dans une casserole avec un filet d'huile.
- 3 Ajoutez les légumes et laissez mijoter une dizaine de minutes. Puis versez le bouillon de volaille et laissez cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
- 4 Mixez, assaisonnez à votre convenance et versez la crème liquide. Servez immédiatement, dans des verrines.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

