

Velouté anisé de courgettes au fenouil



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Un velouté en cette saison ? Et oui, nous l'avons apprécié...

Ingrédients

- 2 courgettes - ou 1 grosse
- 1 bulbe de fenouil
- 1 cc de pastis
- 1 vache qui rit
- jus de citron
- 1 cube de volaille
- huile d'olive
- sel
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Laver les courgettes et retirer une bande de peau sur deux. Les couper en gros dés.
- 2 Laver le bulbe de fenouil, retirer le coeur et le couper en morceaux.
- 3 Faire revenir les légumes dans un peu d'huile d'olive.
- 4 Recouvrir d'eau bouillante. Ajouter le bouillon cube, du sel, du poivre selon votre goût et la portion de vache qui rit. Faire cuire une vingtaine de minutes.
- 5 En fin de cuisson, ajouter le jus de citron, le pastis et mixer le tout pour obtenir un joli velouté vert clair et tendre.

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

