**Velouté fenouil-carottes au cumin** pour 4 personnes

3 fenouils

4 belles carottes

10 cl de [crème](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-creme) fraiche

Cumin Sel [poivre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/129/poivre.shtml)

1. Coupez le fenouil en petits morceaux. Lavez-les.
2. Épluchez et coupez en rondelles les carottes.
3. Mettez le tout dans une marmite, couvrez avec 1 litre d'eau, salez et poivrez. Laissez cuire 30 minutes.
4. Mixez la préparation. Ajoutez un peu de crème fraîche.
5. Pourservir… saupoudrez de cumin.

Haut du formulaire

Bas du formulaire