

Velouté de courge et de fenouil au poivre rose

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 4 tasses (560 g) de courge Butternut, pelée, les graines retirées et coupée en dés (environ 1 courge de 1 kg / 2,2 lb)
- 4 tasses (560 g) de fenouil coupé en dés (environ 1 gros bulbe)
- 3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive, et plus pour le service
- 6 tasses de bouillon de légumes (1.5 litre)
- 2 anis étoilés
- 1 c. à thé (5 ml) de grains de poivre rose concassés, pour le service (facultatif)
- Fanes de fenouil ciselées, pour le service

Préparation

1. Dans une grande casserole à feu moyen, attendrir les légumes dans l'huile 10 minutes, sans les colorer. Ajouter le bouillon et l'anis étoilé. Porter à ébullition et laisser mijoter 20 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
2. Retirer l'anis étoilé. Au mélangeur, réduire la soupe en purée lisse. Rectifier l'assaisonnement. Passer au tamis, si désiré.
3. Répartir la soupe dans des bols. Parsemer du poivre rose et de fanes de fenouil. Arroser d'un filet d'huile, si désiré.

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 35 minutes

Portions: 6

Source: [Ricardo, volume 18, numéro 1](#)