



# Le Panier à Salades

Groupe AMAP de consom'acteurs de Draveil  
(Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne)

## Velouté de fenouil

Entrée

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 1 h 15

### Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 6 fenouils
- 3 oignons blancs
- 50g de riz
- 1 tablette de bouillon de volaille
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- sel, poivre

### Préparation :

- 1- Éliminez les côtes extérieures du fenouil.
- 2- Coupez les fenouils en gros morceaux et rincez-les.
- 3- Epluchez les oignons et hachez-les grossièrement.
- 4- Faites chauffer l'huile dans une grosse casserole et mettez-y à revenir les oignons et les fenouils.
- 5- Au bout de 5 minutes, versez 1,5 l d'eau, ajoutez le riz et le bouillon. Salez et poivrez. Laissez cuire 30 minutes.
- 6- Au bout d'une demi-heure, passez le tout au mixeur.
- 7- Reversez la préparation dans la casserole et laissez mijoter à feu doux pendant 30 minutes sans laisser bouillir.
- 8- Versez dans une soupière, ajoutez la crème fraîche, mélangez et servez le velouté bien chaud.

**BON APPÉTIT**