 **Soupe au fenouil corse**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/04/soupe-au-fenouil-corse-p1090977-r.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 oignon**  
**- 300 g de pommes de terre  
- 2 pieds de** [**fenouil**](https://recettes.de/fenouil) **(700 g : bulbes + tiges)**  
**- 1 litre d'eau**  
**- 100 g de crème épaisse  
- Huile d'olive  
- sel & poivre du moulin  
- une poignée de graines de fenouil (1)  
- parmesan (1)**

Éplucher et émincer l'oignon.  
Éplucher et couper les pommes de terre en dés.  
Nettoyer les fenouils.  Réserver quelques feuilles pour la décoration.  
Couper le reste en dés.  
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les oignons pendant quelques minutes dans une cuillerée d'huile chaude.  
Ajouter les dés de pommes de terre, remuer et laisser revenir un instant.  
Ajouter le fenouil, et éventuellement les graines de fenouil.  
Remuer et laisser revenir le tout pendant quelques minutes.  
Couvrir d'eau.  
Porter à ébullition puis laisser cuire à frémissement et à couvert pendant 30 minutes.  
Lorsque les légumes sont cuits, mixer la soupe finement.  
Ajouter la crème et mixer encore en ajoutant du parmesan éventuellement.  
Vérifier l'assaisonnement.  
Servir dans des assiettes chaudes en décorant de feuilles de fenouil.