

**Velouté de carottes au fenouil**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/11/veloute-de-carottes-au-fenouil-p1130368-r.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 800 g de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes) **(4)**  
**- 300 g de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre) **(2)**  
**- 650 g de** [**fenouil**](https://recettes.de/fenouil) **(1)**  
**- 2 gousses d'ail (1)**  
**- ½ càc de** [**graines de fenouil**](https://recettes.de/graines-de-fenouil)  
**- sel & poivre du moulin**  
**- huile d'olive**  
Peler et laver les légumes avant de les couper en dés.  
Mettre tous les légumes dans un faitout et verser de l'eau à hauteur.  
Ajouter les graines de fenouil et saler.  
Porter à ébullition et laisser frémir à couvert pendant 30 minutes jusqu'à ce que les légumes soient bien cuits.  
Mixer pour obtenir un velouté en ajustant la quantité de liquide suivant la consistance désirée.  
Rectifier l'assaisonnement en sel et poivrer au goût.  
  
  
**Version Thermomix de Nad**

Placer tous les légumes en dés dans le bol  
Ajouter 650 g d'eau et du sel.  
Programmer **25 min - 100° - Vitesse 2**.  
Lorsque les légumes sont cuits, mixer pendant **quelques secondes - vitesse 10**.  
Rectifier l'assaisonnement et la quantité d'eau en fonction de la consistance désirée.

Servir le velouté bien chaud après l'avoir agrémenté d'un petit filet d'huile d'olive.