**Velouté fenouil-carottes**

**[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/10/veloute-fenouil-carottes-p1060351.psd-r-copy.jpg)** **Pour 4 Croquants-Gourmands**

- **1 oignon moyen**  
**- 300 g de fenouil  
- 15 g d'huile d'olive**  
**- 300 g de carottes**  
**- 750 g d'eau**  
**- 1 tablette de bouillon de légumes**  
**- 100 g de crème fraiche (épaisse pour moi)**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- cumin en poudre et en grains**  
  
Couper l'oignon grossièrement et le mettre dans le bol du Thermomix avec l'huile d'olive.  
Programmer **5 min/100°C/vit 1**.  
**Émincer l'oignon et le faire suer dans l'huile d'olive pendant 5 minutes**.  
Laver et nettoyer le fenouil, éplucher les carottes et les couper en dés.  
Ajouter les légumes, l'eau et le bouillon dans le bol.  
Programmer **30 min/100°C/vit 1**.  
**Ajouter les légumes dans la casserole avec l'eau et la tablette de bouillon.**  
**Porter à ébullition puis laisser cuire couvert et à frémissement pendant 30 minutes en vérifiant la cuisson des légumes**.  
Ajouter la crème, mixer pendant **1min/vit 1 à 10**.  
**Ajouter la crème et mixer le potage**.  
Vérifier l'assaisonnement en sel & poivre.  
Servir chaud, saupoudré de quelques graines de cumin.