**Velouté fenouil-carottes**

**** **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.