

**Soupe au fenouil au Cook Expert ou non**

[Une image contenant plat, nourriture, laitier, assiette

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/04/soupe-au-fenouil-au-cook-expert-ou-non-p1100682.jpg-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 400 g de** [**fenouil**](https://recettes.de/fenouil) **prêt à cuire**  
**- 1 oignon**  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 1 tablette de bouillon de légumes**  
**- 700 ml d'eau**  
**- 50 g de** [**fromage à tartiner**](https://recettes.de/fromage-a-tartiner) **(St Morêt pour moi)**  
**- sel & poivre du moulin**  
.  
Laver le fenouil et le couper en morceaux.  
Éplucher l'oignon et l'ail,  les couper en morceaux.  
Mettre fenouil, oignon et ail dans le bol avec l'eau et la tablette de bouillon.  
Lancer le programme   
[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/05/soupe-au-fenouil-au-cook-expert-ou-non-.jpg-1r.jpg)**Soupe veloutée 30:00/auto/110 °C**.  
À la fin du programme, ajouter le fromage et régler  
[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/05/soupe-au-fenouil-au-cook-expert-ou-non-.jpg-1r.jpg)**Soupe veloutée 3:00/auto/110 °C**.  
Vérifier l'assaisonnement en sel et poivrer au goût.  
Servir chaud ou pourquoi pas à température ambiante si le temps est clément.  
  
À la casserole il suffira de faire cuire le temps nécessaire puis de mixer.