



## Recette

# Soupe de fenouil aux amandes avec des croûtons

Mariage délicieux entre soupe crémeuse et croûtons croustillants

**15 Min.**

Temps de préparation



**35 Min.**

Temps total



## Ingrédients pour 4 personnes

---

### SOUPE

250 g de fenouil, mettre de côté le vert et un peu de fenouil, reste coupé en petits cubes

1 oignon, haché **De saison**

1 cs d'huile de colza

1/2 cc de graines de fenouil, écrasées finement dans le mortier

80 g d'amandes décortiquées moulues

3 dl de bouillon de légumes

5 dl de lait d'amande

1/2 dl de Noilly Prat (vermouth)

sel, poivre

### CROÛTONS

2 toasts ou tranches de pain, coupés en petits cubes

1 cs de beurre à rôtir

1 gousse d'ail, pressée

sel, poivre

## Voici comment faire

**1 de 2**

### SOUPE

Faire revenir l'oignon dans l'huile chaude. Ajouter les graines de fenouil, les cubes de fenouil et les amandes et faire revenir. Déglacer avec le bouillon et porter à ébullition. Ajouter le lait d'amande et laisser mijoter le fenouil pendant env. 20 minutes jusqu'à ce qu'il soit tendre. Réduire la soupe finement en purée. Ajouter le Noilly Prat et assaisonner. Râper finement le fenouil mis de côté.

## **CROÛTONS**

Faire dorer les cubes de pain dans le beurre à rôtir chaud. Ajouter l'ail et faire dorer brièvement. Assaisonner. Répartir la soupe dans les assiettes et répartir les croûtons, le fenouil râpé et le vert du fenouil dessus.