

Velouté de carottes, endives et Antésite



Recette pour
4 personnes

LES INGREDIENTS

- 1 bulbe de fenouil
- 500 g de carottes
- 2 endives
- 1 échalote
- 20 g de beurre
- 1 CS de sucre muscovado (ou sucre roux)
- 10 cl de crème fleurette
- Quelques gouttes
d'Antésite Réglisse Anis

LE PAS A PAS

1. Couper les endives en deux. Oter le cœur et couper en fines lanières. Eplucher les carottes et les couper en rondelles.
2. Faire revenir l'échalote émincée dans le beurre sans la laisser colorer, puis ajouter les endives et le sucre. Laisser revenir 10 minutes en remuant de temps en temps. Ajouter les carottes, remuer et couvrir d'eau. Couvrir et laisser cuire sur feu doux une quarantaine de minutes.
3. Lorsque les carottes sont cuites, mixer au blender avec la crème et assaisonner. Servir chaud avec un trait d'Antésite.