Velouté Antésite

Fenouil, Carvi, Piment

Pour 4 personnes : 2 fenouils, 1 beau poireau, 1 pomme et demie Ariane, 2 pommes de terre moyennes, 3 gousses d'ail, 750 ml d'eau bouillante, 1 cube de bouillon de volaille, 2 CC bombées de carvi en poudre, 1 CS d'huile d'olive, 20 g de beurre, sel et poivre du moulin, 4 petites CC d'Antésite Réglisse Anis, 1 petit piment rouge (ou à défaut, ½ poivron rouge)

Epépiner le piment (ou le poivron rouge), hacher finement. Eplucher la pomme et laver les légumes, les couper en petits morceaux. Couper les gousses d'ail.

Dans une grande marmite, faire revenir les légumes, les pommes et l'ail dans l'huile d'olive et le beurre sur feu doux pendant 5 à 8 minutes. Mélanger assez régulièrement. Saler, poivrer et saupoudrer de carvi.

Verser l'eau bouillante, ajouter le cube de bouillon de volaille, mélanger puis laisser cuire 25 minutes à couvert sur feu doux. Mixer la préparation jusqu'à obtention d'un beau velouté.

Juste avant de servir, arroser de quelques gouttes d'Antésite, parsemer de piment haché ou de poivron rouge. Déguster chaud.

Recette : **JEUX D'EPICES ET SAVEURS VARIEES**
Photo : **THOMAS EVANS**