

Velouté de carottes à l'anis

Ingrédients pour 4 personnes :

260 g de carottes
80 g de pommes de terre
80 g d'oignon
1 gousse d'ail écrasée
15 g de beurre
1 étoile de badiane
Sel, poivre
70 cl de bouillon de légumes
10 cl de crème fouettée
QS de grains d'anis

Préparation :

Eplucher les légumes. Les couper en petits cubes.
Faire fondre le beurre dans une sauteuse, faire revenir carotte, pomme de terre et oignon dans ce beurre, une dizaine de minutes, sans colorer.
Ajouter la gousse d'ail écrasée, l'étoile de badiane, le sel et le poivre.
Couvrir avec le bouillon de légumes.
Laisser cuire à couvert, feu moyen pendant 30 minutes.
Fouetter la crème en chantilly ferme. Réserver.
Retirer l'étoile de badiane.
Mixer au mixer plongeant.
Rectifier l'assaisonnement.
Verser dans les bols.
Ajouter la crème fouettée sur le velouté, saupoudrer de graines d'anis.
Déguster chaud.