



*Soupes chaudes*

# Soupe de fenouil, chantilly aux œufs de truite



**40 min** **10 min** **30 min** **0** **210**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 2 personnes

## Ingrédients pour la soupe

3 **Fenouil(s)**  
1 **Oignon(s)**  
1 c. à soupe **Oeufs de truite**  
5 cl **Crème liquide (fleurette)**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**  
1 unité(s) entière(s) **Anis étoilé**

## Étape 1

Préparation du velouté

- 1 Préparer, tailler et émincer les fenouils. Conserver les feuilles pour la décoration.
- 2 Eplucher et émincer l'oignon.
- 3 Faire revenir l'oignon dans une casserole sans coloration.
- 4 Quand l'oignon est cuit, ajouter le fenouil, saler et poivrer.
- 5 Faire revenir 1 minute et couvrir d'eau. Ajouter l'anis étoilé. Couvrir et laisser frémir 30 minutes.
- 6 Ajouter la crème et faire bouillir à nouveau.
- 7 Mixer et passer au chinois. Réserver au chaud.

## Étape 2

Préparation de la crème

- 1 Mettre la crème très froide dans un grand saladier. Saler, poivrer.
- 2 Battre la crème au fouet pour obtenir une crème fouettée bien ferme.

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Servir la soupe très chaude dans les assiettes creuses.
- 2 Déposer une quenelle de crème fouettée au centre et quelques oeufs de truite.
- 3 Décorer d'une feuille de fenouil.