

Apéritifs et entrées

Bouillon de légumes parfumé



40 min	15 min	25 min	0	82
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le bouillon

1 litre(s) **Eau**
 2 **Fenouil(s)**
 2 **Carotte(s)**
 4 **Gousse(s) d'ail**
 4 cl **Huile d'olive**
 1 branche(s) **Thym**
 1 feuille(s) **Laurier**
 1 **Sel**

Étape 1

Préparation du bouillon de légumes

- 1 Couper les tiges du fenouil. Puis à l'aide d'un économe retirer la première couche du bulbe.
- 2 Trancher le bulbe de fenouil en deux, puis en morceaux, en laissant le cœur attaché aux feuilles. Réserver dans un saladier.
- 3 Peler les carottes, les tailler en biais en tranches de 2-3 mm. Réserver avec le fenouil.
- 4 Faire chauffer une grande casserole sur feu vif, ajouter l'huile d'olive. Verser les morceaux de fenouil et les faire suer pendant quelques minutes.
- 5 Puis ajouter les carottes, le sel et l'ail en chemise.
- 6 Ajouter le thym et le laurier, continuer la cuisson puis verser l'eau.
- 7 Porter à ébullition et laisser frémir pendant 20 à 25 minutes.
- 8 Au bout de 20 minutes, les légumes sont devenus bien tendres.
- 9 Puis servir le bouillon dans une verrine au moment de servir.