

# Velouté de carotte et fenouil avec cubes de Brebrousse d'Argental



## Informations

Personnes : 4  
Cuisson : 10 min.

## Ingrédients

- 200 gr de Brebrousse d'Argental
- 2 petits fenouils
- 600 gr de carotte
- 1 bouillon cube
- 1 filet d'huile d'olive
- Pain
- 1 gousse d'ail
- Thym
- Sel
- Poivre

## Étapes de la préparation



Lavez et émincer le fenouil.

Lavez, pelez et coupez les carottes en tronçons.

Recouvrir d'eau les légumes avec un bouillon cube et le thym dans une cocotte hermétique et faites cuire pendant 10 minutes.

Mixez l'ensemble avec le filet d'huile d'olive.

Dans un bol disposez des cubes de Brebirousse et versez la soupe.

Assaisonnez selon votre goût.

Déposez sur le dessus des croustons de pains grillés frottés à l'ail.

?**Astuce** : On peut remplacer l'huile d'olive par de la crème fraîche.