



## POTAGE 5 EPICES AU FENOUIL

Ingrédients		
10 L	eau	
1,1 kg	POTAGE 5 EPICES #1000997	Raps
10	bulbes de fenouil	
10	poireaux	
2 kg	oignons	
selon goût	AIL EN POUDRE #1000825	Raps
selon goût	THYM ENTIER #1000851	Raps
selon goût	ESTRAGON GTK #1004653	Raps
selon goût	CIBOULETTE GTK #1004658	Raps

### Préparation

- Couper 2 bulbes de fenouil en brunoise et les autres en lamelles.
- Couper les oignons et les poireaux en petits morceaux.
- D'abord faire revenir la brunoise de fenouil dans un peu d'huile et garder ceci comme garniture. Après, faire revenir les poireaux, les oignons et le reste du fenouil.
- Ajouter l'eau et monter à température.
- Verser et mélanger avec un fouet le POTAGE 5 EPICES dans l'eau chaude (pas bouillante) et laisser encore cuire à feu doux pendant 10 minutes.
- Mixer finement le potage et faire mijoter encore quelques minutes.
- Assaisonner selon goût avec sel et poivre.
- Laisser refroidir et ajouter la brunoise de fenouil.

### Conseil

Ajouter à la soupe bien chaude un petit coup de crème.