



Les fiches cuisine de

LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

VICHYSOISE DE FENOUIL ET AMANDES

ENTRÉE FROIDE

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 20 min

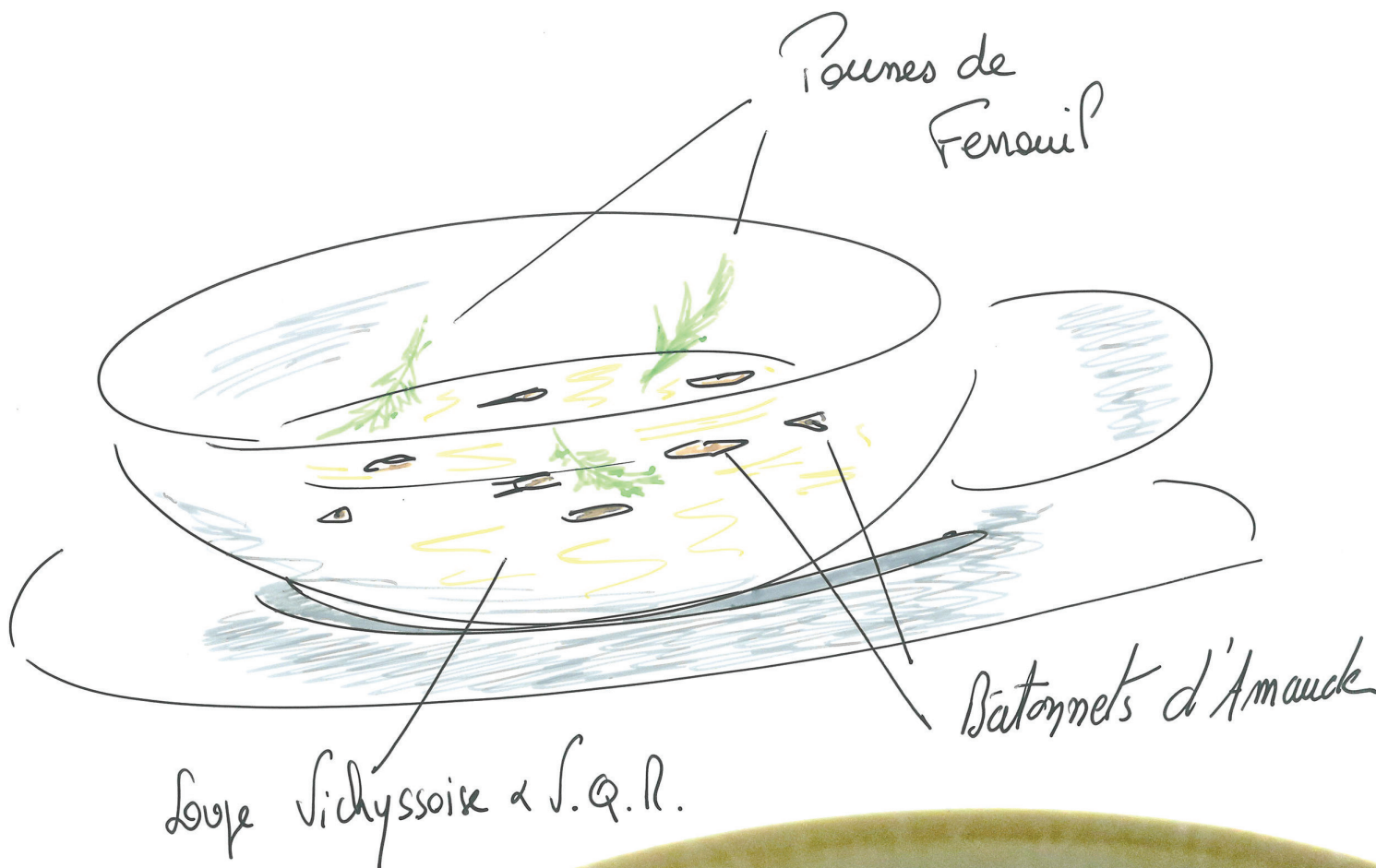
Temps de réserve : 60 min

Ingrédients

- 15 cl d'huile d'olive
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 fenouils
- 5 cl de vin blanc
- ½ litre de bouillon de légumes
- 25 cl de lait
- 6 portions de La Vache qui rit
- amandes bâtonnets grillées

Préparation

- 1 Cuire doucement à l'huile d'olive l'oignon, l'ail et le fenouil émincés pendant 8 minutes.
- 2 Assaisonnez de sel et de poivre blanc puis déglacez au vin blanc.
- 3 Ajoutez le bouillon et le lait et portez à ébullition. Cuire à frémissement pendant 20 minutes.
- 4 Ajoutez les portions de La Vache qui rit puis mixez finement le tout.
- 5 Réservez au frais après avoir vérifié l'assaisonnement.
- 6 Terminez avec des amandes grillées et des pousses de fenouil.



Retrouvez toutes nos recettes sur

WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM/LESRECETTES

