

■ GASTRONOMIE

Alain Ducasse
présente
une recette
de l'Hôtel
Les Roches



Pour 4 personnes

- ▶ 700 g de fenouil
- ▶ 1 l de fond blanc
- ▶ 50 cl de lait
- ▶ 50 cl de crème liquide
- ▶ 15 g de graines d'aneth
- ▶ 15 g de graines de fenouil
- ▶ 4 pincées de graines de céleri
- ▶ 20 cl d'huile d'olive
- ▶ 2 branches de basilic
- ▶ 2 tiges de persil
- ▶ Sel, poivre

Velouté de fenouil

Préparation

1 Lavez et **émincez** finement le **fenouil**.
2 Portez le fond blanc à ébullition et glissez le fenouil à l'intérieur, avec les graines d'aneth, de fenouil et de céleri. À mi-cuisson (environ

dix minutes), **ajoutez** la **crème** et le lait; laissez cuire à gros bouillon pendant quinze minutes encore.

3 En fin de cuisson, ajoutez les tiges de basilic et le persil. Mixez. Laissez refroidir.

Quand le velouté est bien froid, **rectifiez l'assaisonnement**, ajoutez l'huile d'olive et mixez une seconde fois.
4 Filtrez et **servez glacé**. ○
Astuce: ce velouté peut également se servir chaud.