

Soupe de chou vert au fenouil et estragon

Pour 4 à 6 personnes

1 chou vert

2 petits fenouils

5 échalotes

5 petites branches d'estragon

Lavez et coupez les fenouils et le chou vert en morceaux. Mettez-les ensemble dans le panier de la cocotte minute.

Versez un fond d'eau dans la cocotte, portez-la à ébullition puis mettez le panier dans la cocotte, fermez, et comptez 15 minutes de cuisson à partir du moment où la cocotte commence à siffler.

En attendant épluchez et coupez les échalotes en rondelles puis faites les revenir à la poêle dans un filet d'huile d'olive.

Quand les légumes sont cuits, versez-les dans leur eau de cuisson, ajoutez les échalotes cuites et les branches d'estragon, mixez le tout et rectifiez le consistance en ajoutant un peu d'eau.

A servir avec des p'tits croutons ou tout ce qui vous fais envie, fromage, lardons....