

VELOUTE DE FENOUIL AU SAFRAN, CALMARS SAUTES



2 oignons
2 gros fenouils
3 petites pommes de terre
1 l de bouillon de volaille
1 pincée de filaments de safran
2 jaunes d'œuf
huile d'olive
poivre

- 1 Faire fondre les oignons émincés dans de l'huile d'olive. Ajouter les fenouils coupés en morceaux et les faire revenir quelques minutes.
- 2 Mouiller avec le bouillon de volaille. Ajouter les pommes de terre épluchées, le safran, du sel et du poivre. Laisser mijoter à feu doux, à couvert, pendant 1/2 heure.
- 3 Ajouter les deux jaunes d'œufs, mélanger et mixer jusqu'à ce que le velouté soit bien onctueux.
- 4 Servir avec quelques filaments de safran et des calmars sautés à l'huile d'olive et au vinaigre balsamique.

Source : *Blog LE CONFIT C'EST PAS GRAS*