

Soupe de petits pois et fenouil

Ingrédients

- 700g petits pois (soit environ 300g écosés)
- 1 petit fenouil
- 2 petits oignons fanes
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre



Préparation

Ecossez les petits pois. Lavez le fenouil et coupez en petits morceaux. Faites de même avec les oignons en conservant les fanes.

Faites revenir le tout dans une casserole avec l'huile d'olive et la gousse d'ail épluchée, pendant 5 minutes.

Ajoutez les petits pois et versez l'eau jusqu'à un demi centimètre au-dessus des légumes. Salez et poivrez. Laissez mijoter 15 minutes.

Servez avec un peu de crème ou un trait de jus de citron.