

Velouté de fanes de radis

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 bottes de radis pour leurs fanes
- 3 pommes de terre
- 1 oignon moyen
- 20cl de crème fraîche
- huile d'olive
- 1 cube de bouillon de légumes
- sel, poivre



Enlevez les fanes des radis et lavez les soigneusement. Essorez les et faites les revenir dans un peu d'huile d'olive avec l'oignon émincé pendant 3 minutes environ.

Épluchez les pommes de terre et les couper en dés. Ajoutez les dans la cocotte. Mélangez puis ajoutez un litre d'eau et le bouillon de légumes.

Portez à ébullition et laissez mijoter 20 minutes à feux doux.

Ajoutez la crème et mixez le tout. Assaisonnez.

Portez de nouveau à ébullition sur feux doux. Rectifiez l'assaisonnement.

Servir bien chaud avec une tartine de beurre et des radis.

Bon appétit !



Le Potager des Rainettes
Producteur de Légumes et Fruits Bio
81220 VITERBE
mickmaraicher@laposte.net
06.77.09.69.42 / 06.60.98.15.60