



Velouté aux fanes de radis

Temps préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Ingrédients : 3 personnes

- 1 belle botte de radis
- 2 à 3 pommes de terre
- 1 cebette ou 1 petit oignon blanc
- 1 tablette de bouillon de légumes
- 3 c. à soupe de crème fraîche liquide ou crème de soja
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 500ml d'eau
- 1 pincée de sel, poivre blanc,
- graines diverses pour le croquant.

Matériel : 1 mixeur plongeant.

PREPARATION

1 – Laver les fanes de radis. Découper en cubes les pommes de terre. Emincer la cebette.

2 – Dans un faitout, faire revenir la cebette dans l'huile d'olive pendant 1 mn. Ajouter ensuite les cubes de pommes de terre et les fanes de radis. Recouvrir d'eau, saler (peu) et poivrer, ajouter le bouillon de légumes déshydraté.

CUISSON :

Laisser cuire pendant 15 minutes l'ensemble. Mixer après avoir ajouté la crème.

Conseils Jardin-des-gourmands.com : Décorer de graines croquantes salées. Vous pouvez présenter ce velouté accompagné de pain de campagne grillé, tartiné d'un fromage frais et des rondelles de radis.