



Velouté de fanes de radis anti-gaspi



4 pers



20 mn

Les ingrédients

- 2 bottes Radis
- 1 Oignon jaune
- 2 Pommes de terre
- 1 Gousse d'ail
- 2 c. à s. Crème fraîche épaisse
- 15 g Beurre doux
- 1 Cube bouillon de légumes
- 1 c. à s. Huile d'olive
- 1 L Eau
- Sel fin
- Poivre moulu

La recette

Etape 1

Couper les fanes, les laver soigneusement et les égoutter. Éplucher les pommes de terre et l'oignon, puis les couper en dés. Hacher l'ail.

Etape 2

Laver les radis et les couper en fines rondelles pour le service.

Etape 3

Faire fondre le beurre dans une cocotte. Faire dorer l'oignon et l'ail 3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

Etape 4

Ajouter les fanes de radis. Remuer 3 minutes jusqu'à ce qu'elles réduisent de volume.

Etape 5

Ajouter les pommes de terre, l'eau et le cube de bouillon. Porter à ébullition, puis mijoter 20 minutes à feu moyen.

Etape 6

Retirer du feu. Mixer au mixeur plongeant jusqu'à obtenir une texture lisse.

Etape 7

Incorporer la crème fraîche. Saler et poivrer selon votre goût.

Etape 8

Verser dans des bols. Décorer avec les rondelles de radis et un filet d'huile d'olive.

