



---

*Velouté aux fanes de radis*

---



*Ingrédients :*

*300 gr de pomme de terre*

*300 gr de fanes de radis saine*

*3 jeunes oignons émincés (tiges comprises)*

*3 gousses d'ail*

*3 c à soupe d'huile d'olive*

*1l 500 d'eau*

*3 cubes de bouillon de volaille*

*Poivre*

*Crème fraiche suivant votre goût*

*Préparation :*

*Hacher au couteau les fanes de radis.*

*Emincer les oignons en lamelles*

*Détailler les pommes de terre en cubes*

*Hacher les gousses d'ail finement.*

*Faire revenir les fanes de radis et oignons émincés, l'ail pendant 10 minutes dans l'huile d'olive.*

*Ajouter les dés de pommes de terre, l'eau et les cubes de bouillon émiettés*

*Cuire pendant +/-30 minutes*

*Mixer le tout au blender pour obtenir un produit extra lisse*

*Vous pouvez ajouter une pointe de crème fraîche avant de servir*

*Info- conseils : vous pouvez accompagner de rondelle fine de radis pour rappeler le produit.*