



LA CUISINE POUR NOS TÊTES BLONDES

VELOUTE AUX FANES DE RADIS



Ingrédients :

les fanes de 20 radis
2 pommes de terre moyennes
1 oignon
1 gousse d'ail
1 cube de bouillon de légumes
75 cl d'eau

Nettoyez les fanes soigneusement, épluchez les pommes de terre, émincez finement l'oignon et l'ail. Faites revenir l'oignon dans 2 cs d'huile d'olive pendant 5 min ajouter le bouillon de légumes en petits morceaux. Ajoutez avec l'oignon, les fanes de radis, faites revenir le temps que les fanes perdent leur volume. Ajoutez alors la pomme de terre coupée en cubes, l'ail et l'eau. Portez à ébullition, faites cuire 15 min à couvert et à feu doux, éteignez le feu et laissez 5 min sur le feu éteint. Mixez finement le velouté