

Velouté de fanes de radis et chorizo croustillant

Pour 4 personnes:

- 30 g d'échalote
- 70 g d'oignon
- 180 g de fanes de radis roses
- 30 g de beurre
- 100 g de pommes de terre
- 1 grosse carotte
- 500 g d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- sel, poivre
- quelques tranches de chorizo
- de la crème fraîche



Placer dans le bol du thermomix, l'échalote et l'oignon coupés en deux, les fanes de radis soigneusement nettoyées et coupées grossièrement puis mixer 10 sec à vitesse 5.

Racler les parois du bol. Ajouter le beurre et faire rissoler 5 min à 100°, vitesse cuillère.

Ajouter les pommes de terre et la carotte pelées et coupées en cubes. Verser l'eau et le cube de bouillon. Faire cuire 15 min à 90°, vitesse 1.

Pendant ce temps, faire dorer le chorizo dans une poêle antiadhésive, sans ajouter de matière grasse. Déposer sur du papier absorbant et tailler en lamelles.

A la fin de la cuisson des légumes, mixer le tout 1 min en montant progressivement à la vitesse 10. Ajuster l'assaisonnement.

Servir aussitôt avec un filet de crème fraîche et les lamelles de chorizo croustillantes.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>