

VELOUTE DE FANES DE RADIS



Ingrédients:

- 2 bouquets de fanes de radis
- 150 g de pomme de terre
- 1 c à c de pâte d'ail
- 1 oignon
- 10 g d'huile d'olive
- 800 g d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 100 g de saint Môret
- sel
- poivre

Préparation :

- Laver plusieurs fois à grandes eaux (au moins trois fois) les fanes de radis pour éliminer le sable et couper les pommes de terre en cubes
- Mettre dans le bol, l'oignon coupé en deux et mixer 5 secondes à vitesse 5
- Racler les bords à l'aide d'une spatule, puis ajouter l'huile d'olive et l'ail et programmer 5 minutes à 100° vitesse 1
- A l'arrêt de la minuterie ajouter la moitié des fanes de radis et mixer 5 secondes à vitesse 5, puis ajouter le reste des fanes mélanger avec la spatule et mixer de nouveau 5 secondes à vitesse 4
- Puis ajouter les cubes de pomme de terre, l'eau, le sel et le poivre et cuire 18 minutes à 100° vitesse 1
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter le saint môret et mixer 1 minute à vitesse 9
- Puis rectifier l'assaisonnement et rajouter de l'eau en fonction de la texture souhaitée

THERMOMINOUX 2013

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