

## 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>