

# Velouté de fanes de radis

*Pour 2 personnes*

*Préparation : 20 min – Cuisson : 30 min*

## Ingrédients :

- 1 botte de fanes de radis
- 2 petites pommes de terre
- 1 échalote
- 1cs d'huile d'olive
- 40 cl d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- un peu de crème liquide



*Ustensiles spécifiques : une casserole, une spatule et un mixeur plongeur ou un blender.*

*www.lesdelicesabelle.fr*

## Réalisation :

- Laver et couper les fanes de radis en ne gardant que les feuilles (pas de tiges).
- Éplucher et couper les pommes de terre en morceaux.
- Dans une grande casserole, faire revenir l'échalote coupée en petits morceaux dans l'huile d'olive à feu moyen.
- Ajouter les pommes de terre et les fanes de radis et faire revenir quelques minutes.
- Verser ensuite l'eau et ajouter le bouillon cube.
- Saler, poivrer.
- Couvrir et laisser cuire environ 20 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient fondantes.
- Mixeur, rectifier l'assaisonnement si nécessaire puis ajouter la crème fraîche.

*Bon appétit !*