

## VELOUTE DE FANES DE RADIS

### Ingrédients :

Les fanes de 2 bottes de radis (environ 800 g)  
230 g de pomme de terre,  
10 g d'huile d'olive  
1 oignon, 1 gousse d'ail  
800 g d'eau  
1 cube de bouillon de légumes  
100 g de saint Moret  
Sel  
2 OU 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse

### Préparation

LAVER plusieurs fois à grandes eaux (au moins trois fois) les FANES de radis pour éliminer le sable

COUPER les pommes de terre en cubes.

METTRE dans le bol, l'oignon et l'ail coupé en deux et MIXER 5 secondes/ vitesse 5

A l'arrêt de la minuterie AJOUTER la moitié des fanes de radis.

MIXER 5 secondes à vitesse 5, puis AJOUTER le reste des fanes MELANGER avec la spatule

MIXER de nouveau 5 secondes / vitesse 4

AJOUTER les cubes de pomme de terre, l'eau, le sel et le poivre et cuire 20/25 minutes / 100° / vitesse 1

A l'arrêt de la minuterie, AJOUTER le saint moret MIXER 1 minute/ vitesse 9

Puis rectifier l'assaisonnement et rajouter de l'eau en fonction de la texture souhaitée, de la crème fraîche épaisse selon vos goûts.