

PUREE DE POMMES DE TERRE AUX FANES DE RADIS



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Corinnette](#)

Ingrédients :

- 750 g de pommes de terre
- fanes d'une botte de radis (130 à 140 g environ)
- 1 oignon
- 300 g de lait
- sel
- beurre ou crème

Préparation :

- Laver et égoutter les fanes de radis
- Éplucher l'oignon
- Mettre l'oignon et les fanes égouttées dans le bol,
- programmer 5 secondes à vitesse 5
- racler les parois du bol et mixer de nouveau si nécessaire
- Éplucher les pommes de terre et les couper en dés
- Mettre le fouet dans le bol et ajouter les pommes de terre
- Ajouter le sel et le lait puis programmer 30 minutes à 100° en sens inverse vitesse 1
- Ajouter 30 g de beurre et mixer 40 secondes à vitesse 3

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.