

GASPACHO DE FANES DE RADIS (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de Céline du [BLOG de CHATAIGNE](#)

Ingrédients :

- 1 botte de fanes de radis
- 1 courgette
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 125 g de feta
- 2 c à s de crème fraîche épaisse
- 1 c à s d'huile d'olive
- 500 g d'eau
- du thym
- sel et poivre du moulin
- quelques croûtons de pains maison

Préparation :

- Laver les fanes de radis et la courgette.
- Peler et couper la courgette en morceaux. Détailler grossièrement les fanes de radis
- mettre dans le bol, l'oignon épluché et coupé en deux
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- ajouter l'huile d'olive
- puis faire revenir 5 minutes à 100°C vitesse 1
- puis ajouter les fanes de radis et la courgette
- faire revenir 3 minutes à 120°C vitesse 1
- ajouter l'eau, le thym, saler et poivrer
- faire cuire 25 minutes à 100°C vitesse 1
- ajouter la crème fraîche et la feta puis mixer 20 secondes à vitesse 10
- puis mixer de nouveau 30 secondes à vitesse 10
- Laisser refroidir avant de mettre au frigo pur minimum 4 heures.
- Au moment de servir, verser le gazpacho dans des ramequins, ajouter des dés de feta et des croûtons de pain.
- C'est prêt à être déguster !

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

THERMOMINOUX 2022

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