

Radis bio et velouté de fanes, chaud ou froid suivant les saisons



Ingrédients pour 4 personnes

1 belle botte de radis

1 oignon taillé en dés

Eau ou bouillon de volaille ou de légumes

Sel, poivre

Huile d'olive

Beurre 15 à 20g crème fraîche 1 c à c

Préparation

Préparer les radis, mettre les fanes de côté

Faire fondre l'oignon dans l'huile il ne doit pas brunir, saler et poivrer à la fin

Ajouter les fanes de radis, faire fondre avec les oignons

Ajouter le bouillon à hauteur, faire cuire 20 minutes

Goûter, ajuster l'assaisonnement

Ajouter un petit morceau de beurre, faire fondre, mixer, ajouter la crème fraîche, mixer

La consistance doit-être épaisse ne pas mettre trop de bouillon