

VELOUTÉ DE FANES DE RADIS

Ingrédients :

- Les fanes d'une botte de radis
- 10 g de beurre
- 1 grosse pomme de terre à purée
- 75 cl d'eau
- 1 pincée de gros sel
- 1 carré frais (ou une grosse cuillerée à soupe de crème fraîche)



Recette :

1. Laver les fanes de radis. Les ciseler grossièrement.
2. Peler la pomme de terre. La laver puis la détailler en petits dés.

Pour avoir la recette complète, rendez-vous sur :

<http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/en-cuisine/...>

©Philippe DUFOUR / Interfel