

Velouté de RADIS NOIR

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 3 radis noirs
- 2 pommes de terre
- 1 oignon
- 1 morceau de beurre
- 1 l de bouillon en cube
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- Sel



Préparation :

Laver et éplucher 2 radis, et conserver le 3ème avec sa peau. Les couper en dés et les faire revenir 2 minutes dans la casserole avec un peu de beurre. Ajouter les pommes de terre que vous aurez pelées et coupées en morceaux avec les 2/3 de bouillon et laisser mijoter une demi-heure jusqu'à ce que les légumes soient fondants.

Ajouter la crème fraîche, sel poivre et mixer le tout de sorte à obtenir un velouté crémeux.

Au besoin, rajouter du bouillon pour obtenir la consistance souhaitée.