

POTAGE AUX FANES DE RADIS

Mai 2010 (Actualisé en mars 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 botte de radis roses fraîchement cueillis
- ★ 400 g de pommes de terre farineuses (Bintje)
- ★ 2 oignons paille
- ★ 25 g de beurre
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 tablette de bouillon de poule
- ★ 100 g de crème fraîche épaisse
- ★ 4 brins de cerfeuil
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Sauteuse, Casserole, Mixer

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,30 € (soit 0,58 € par personne)



Recette :

Couper les fanes des radis à 1 cm de leur base, éliminer les feuilles jaunies, bien les laver pour éliminer le sable et les égoutter. Peler les oignons et les couper en rondelles. Éplucher les pommes de terre, les couper en dés et les rincer. Porter à ébullition 1,5 litre d'eau dans une casserole avec le bouillon de poule, ajouter les pommes de terre et cuire 10 minutes à petits bouillons. Dans une sauteuse faire fondre le beurre avec l'huile, ajouter les oignons et les fanes de radis et faire suer 10 minutes à feu doux en remuant. Ajouter au bouillon, saler, poivrer et poursuivre la cuisson 20 minutes à frémissements en mélangeant de temps en temps.

Hors du feu, passer au mixer, ajouter la crème fraîche, bien homogénéiser, rectifier l'assaisonnement et redonner un bouillon. Servir bien chaud et décorer de pluches de cerfeuil, de rondelles de radis ou de radis fleurs.