

VELOUTÉ DE FANES DE RADIS

Fanes de radis

*2 ou 3 Pommes de
Terre*



Utilisez vos fanes de radis comme vous le feriez avec des poireaux ou n'importe quel autre légume vert à potage.

Après les avoir bien lavées, mettez-les à cuire dans une casserole remplie d'eau avec les pommes de terre.

Salez, poivrez ou apportez un autre assaisonnement de votre choix, tel que le gomasio (sel et graines de sésame) ou du sel aux algues.

Comptez au moins 30 minutes de cuisson, en vérifiant si les fanes sont bien cuites, puis mixer.

Vous pouvez ajouter 1 cuillerée à soupe de crème fraîche ou de crème de soja, d'avoine ou d'amande si vous êtes végétarien. C'est encore meilleur avec quelques petits croûtons de pain rassis légèrement toastés et frottés à l'ail frais.

*Martina Krcmà, "Rien ne se perd! du bon usage des Épluchures",
Larousse, 2017*