

Velouté de fanes de radis

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Une belle petite botte de délicieux radis rose... Evidemment, on coupe les fanes mais vu que ce sont des radis « bio », je garde l'ensemble de celles-ci pour en faire un simple velouté très vert... Certains y ajoutent des pommes de terre, moi non !

Ingrédients (pour 1/2 personnes ou une dizaine de petites verrines) :

- * les fanes d'une botte de radis bio
- * 1 ou 2 grosses cuillères à soupe de mascarpone
- * 1 cuillère à soupe de gros sel
- * sel fin et poivre du moulin
- * 1L d'eau



Préparation :

Dans une grande casserole faire bouillir l'eau et le sel. Couvrir.

Oter les fanes de radis.

Laver soigneusement les fanes de radis. Pour cela, les laisser tremper un moment dans de l'eau.

Quand l'eau bout, mettre les fanes égouttées.

Laisser cuire à couvert pendant 10 minutes environ.

Les tiges des fanes doivent être tendres.

Quand c'est cuit, enlever l'eau en trop : le niveau de l'eau doit être à fleur de celui des fanes.

Mixer bien avec un mixeur plongeant.

Ajouter ensuite le mascarpone et mixer rapidement.

Servir bien chaud seul, avec du lait, des croutons ou une tranche de lard grillé.

Astuces :

Ce velouté est assez liquide et va très bien en apéro dans des petites verrines.

Si vous aimez très épais, enlever plus d'eau.

On peut remplacer le mascarpone par du Kiri.

Je mets la fane de radis entière, certains ne mettent que les feuilles. Mais les radis de mon primeur sont très « jeunes » donc tout se mange sans faire de fil.

Il faut bien les laver, car il y a souvent plein de petits cailloux qui restent et c'est très désagréable lors de la dégustation.

Recette facile, antigaspi et qui surprendra vos invités par ce petit gout de noisette...

