

Velouté de radis noir, version TMX

Pour 2 à 3 personnes :

3 radis noirs

2 pommes de terre

40 g de fromage (type Philadelphia, St Morêt, etc.)

½ cube de bouillon de légumes

Beurre

Sel et poivre



- Éplucher les radis noirs et les pommes de terre et les couper en petits morceaux.
- Mettre les légumes dans le bol du Thermomix, ainsi qu'une noix de beurre et faire rissoler 4 min / 100°C / Mijotage.
- Verser le bouillon dilué dans 50 cl d'eau et programmer 25 min / Varoma / V.2.
- A la sonnerie, incorporer le fromage frais, le sel et le poivre et mixer 1 min / V.1 à 8.

Ne pas hésiter à goûter, afin de rectifier l'assaisonnement si nécessaire et ajouter un peu d'eau ou de crème pour obtenir la consistance désirée. Personnellement, je préfère quand le velouté est assez "épais", donc, je préfère mettre moins de liquide en début de cuisson et rectifier avant de servir...

- Servir aussitôt.

