VELOUTÉ DE RADIS NOIR

INGRÉDIENTS

- 2 pommes de terre
- 1 cube de bouillon
- Sel
- 3 Radis noirs
- Beurre
- Portions de Vache qui rit
- 2 c.à.s de crème fraîche

PRÉPARATION

Éplucher 2 des radis, bien laver le 3ème qui conservera sa peau. Les couper en dés.

Éplucher les pommes de terre et les couper en fines lamelles

Faire revenir 2 min les dés de radis dans le beurre puis ajouter les pommes de terre et les 2 tiers du bouillon.

Laisser cuire à couvert une 1/2 heure (radis et pommes de terre doivent être fondants).

Quand la cuisson est terminée, ajouter le fromage fondu, la crème fraiche, le sel et mixer le tout de manière à obtenir un velouté, au besoin, rajouter du bouillon pour obtenir la consistance souhaitée.

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE REPOS : 30MN
TEMPS TOTAL : 40MN