Velouté de radis noir et roses

“ Pour les amoureux des radis sous toutes leurs formes. Un velouté surprenant ! ”

Les Ingrédients :

(Pour 4 personnes) :

- 1 radis noir
- 8 à 10 petits de radis (roses ou rouges)
- 1 petit oignon
- 200 ml de lait
- 250 ml de bouillon de volaille
- 50 à 100 ml de crème fraîche
- Ciboulette
- Sel

Les Étapes :

Épluchez l’oignon puis émincez-le. Réservez.

Brossez le radis noir et le coupez-le en morceaux. Rincez puis équeutez les radis roses.

Dans une casserole, déposez les radis, le lait, le bouillon de volaille et l’oignon. Amenez lentement à ébullition. Baissez le feu et laissez frémir pendant environ 20 minutes. Mixez. Salez et ajoutez la crème. *Le sel et la crème atténuent le goût prononcé du radis.*

Servez ce velouté chaud ou tiède en petite quantité avec de la ciboulette ciselée.

Et Que Dire De Plus ?

→ Cette recette a été transférée depuis mon ancien blog. L’idée avait été puisée dans la Boite à légumes écrit par Keda Black, Catherine Quévremont et José Reis de Matos aux Éditions Marabout en 2007 (ISBN-10: 2501056140).

→ Si après vingt minutes de cuisson, la consistance du bouillon est trop épaisse, rajoutez un peu d’eau.

→ Pas de gaspillage ! Une soupe de fanes de radis, ça vous dit ?

© Les Papilles Estomaquées... 2014