



Purée de fanes de radis



Voici une petite idée pour cuisiner les fanes de radis. Les feuilles doivent être bien fraîches et utilisées juste après l'achat car elles jaunissent vite.

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- les fanes d'une botte de radis
- 2 pommes de terre moyennes
- 150 ml de lait (ou 50 ml de crème fraîche + 100 ml de lait)
- sel, poivre

Préparation :

Séparer les radis et les feuilles. Éliminer les feuilles jaunies ou trop abîmées. Pour les nettoyer, laver les feuilles à grande eau puis laisser tremper quelques minutes dans de l'eau vinaigrée. Égoutter.

Peler et couper les pommes de terre en dés.

Faire cuire dans une casserole remplie d'eau salée.

Ajouter les fanes au bout de 10 min de cuisson.

Prolonger la cuisson de 5 à 10 min. Saler et poivrer. Passer au presse-purée après la cuisson.

Ajouter plus ou moins de lait selon la consistance que l'on souhaite obtenir et mixer à nouveau.

Servir chaud.

Le 13 Décembre 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/12/13/index.html>