

CRÈME DE VERTS DE RADIS

Ingrédients pour 4 personnes :

En potage

1 oignon blanc
1 pomme de terre
1 kg de verts de radis
150 g de beurre frais
5 feuilles de menthe fraîche
QS de sel et de poivre

En verrine

1/2 oignon blanc
1/2 pomme de terre
500 g de verts de radis
75 g de beurre
5 feuilles de menthe fraîche
QS de sel et de poivre

Récupérer les feuilles des radis et les laver à l'eau froide. Les mettre à blanchir 5 minutes à l'eau bouillante salée à 30 g par litre. Égoutter et réserver.

Éplucher la pomme de terre et l'oignon blanc. Les débiter en petits cubes et les faire suer au beurre quelques minutes. Ajouter les verts de radis grossièrement coupés. Mouiller avec 2 litres d'eau, saler et poivrer. Laisser cuire à feu doux durant 15 minutes à partir de l'ébullition. Passer au mixer pour obtenir une crème bien lisse à laquelle vous ajouterez le beurre frais.

Rectifier l'assaisonnement et dresser en soupière en décorant avec les feuilles de menthe.

On peut aussi déguster cette crème froide avec un trait de crème fleurette.

Cette crème peut se faire avec des verts de radis mis de côté et congelés au fur et à mesure.