

CRÈME DE VERTS DE RADIS

Ingrédients pour 4 personnes :

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

Laver les verts de radis à l'eau froide et 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 déliter 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 avec le beurre frais.

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

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

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