

# Velouté aux fanes de radis

Pour 2 personnes  
Préparation: 10mn  
Cuisson: 30mn



## INGRÉDIENTS

- 1 grosse pomme de terre
- 1 oignon
- Fanes de radis
- 2 Vache qui Rit
- 1 bouillon de cube
- Sel, poivre

## PRÉPARATION:

1. Éplucher et émincer l'oignon.
2. Laver et rincer les fanes de radis plusieurs fois pour bien éliminer le sable.
3. Éplucher la pomme de terre et la couper en petits morceaux.
4. Faire bouillir de l'eau et y diluer le bouillon cube.
5. Incorporer les fanes de radis, la pomme de terre et l'oignon, puis faire cuire pendant 20 minutes.
6. Ajouter les deux portions de Vache qui Rit et mixer le tout.
7. Assaisonner avec du sel et du poivre, puis servir immédiatement.

*Parce que rien ne se perd et tout se transforme!!!*