

Concassé de radis et crème de fanes



Préparation pour 4 personnes :

- 1 botte de radis
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 3 pommes de terre
- 1 pomme
- 1 cube de bouillon de légume ou volaille
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 4 cuil. à soupe de crème fraîche

Couper, rincer et essorer les fanes des radis.

Détailler 12/15 radis en mini-dés et réserver dans de l'eau froide.

Eplucher et ciseler l'ail, l'oignon. Eplucher et couper les pommes de terre et la pomme.

Faire revenir ail, oignon dans une casserole à l'huile d'olive et ajouter les fanes puis les pommes de terre, couvrir avec 1 litre d'eau + le bouillon cube, saler, poivrer. Cuire 10 minutes.

Mixer et rectifier l'assaisonnement, laisser refroidir.

Le Dressage des assiettes

Dans 4 assiettes, mettre la crème de fanes froide et ajouter la crème et la brunoise de radis.