



## ***Crème de radis et sa fondue de poireaux au paprika, croûtons maisons***

### **INGREDIENTS**

- 1 botte de radis OCEANE
- 1 poireau OCEANE
- 4 tranches de pain de mie
- 1 litre de crème liquide de cuisson
- 1 cac de paprika
- huile d'olive
- beurre demi-sel
- sel
- poivre
- cerfeuil

### **RECETTE**

- Enlever les fanes et les racines des radis OCEANE, enlever le vert du poireau OCEANE et réservez le blanc. Lavez les légumes séparément.
- Dans une casserole, faire cuire les radis OCEANE dans 0.75 l de crème liquide sur feu doux, en remuant de temps en temps. Cuire jusqu'à cuisson complète des radis environ 15 à 20 min.
- Couper le poireaux OCEANE en deux, dans le sens de la longueur, puis retailler des demi-rondelles. Dans une poêle, à feu doux, faites suer le blanc de poireau OCEANE avec de l'huile d'olive. Ajouter ensuite une pointe de crème liquide et la cuillère à café de paprika. Assaisonnez avec du sel fin. Réservez.
- Enlevez la croûte du pain de mie et ne conservez que la mie. Couper la mie en petit cube. Ensuite préchauffer une poêle avec une bonne noix de beurre dedans, une fois le beurre moussant, ajouter les cubes de pain de mie. Ajouter une nouvelle fois du beurre, puis cuire tout en remuant régulièrement, jusqu'à une coloration homogène des petits cubes de pain de mie.
- Lorsque les radis sont cuits, mixez le tout au robot (radis et crème). Assaisonnez avec un peu de sel

Bonne dégustation !