



Velouté de radis et son pesto de fanes

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 bottes de radis OCEANE
- 2 pommes de terre OCEANE ou 3 courgettes pour une recette plus légère
- 1 botte d'oignons OCEANE
- 500g de crevettes roses
- 1 citron
- huile d'olive
- sel, poivre, ail
- 100g de pignons de pin
- 1 tranche de fêta
- 200g fromage frais (chèvre, Tartare, Philadelphia, ...)



RECETTE

- Bien rincer les radis, et laisser les fanes dans l'eau quelques temps afin qu'elles perdent bien tout leur sable. Séparer les radis de fanes, en coupant les radis au ras. Réserver quelques radis (3 ou 4) pour le dressage.

POUR LE VELOUTÉ : ÉTAPE 1

- Hacher grossièrement les radis et le blanc des oignons (réserver le vert), faire de même avec les courgettes (épluchées) ou les pommes de terre, ainsi que 3 ou 4 gousses d'ail.
- Les faire glisser dans un faitout, ajouter le poivre, de l'eau à mi-hauteur, couvrir et porter sur le feu. D'abord vif, jusqu'à ébullition, puis moyen.

POUR LE PESTO

- Pendant ce temps, sortir les fanes de l'eau, bien égoutter. Les mettre dans le bol d'un robot type blender.
- Ajouter les pignons, la fêta, 6 gousses d'ail, du poivre, le jus de citron, un filet d'huile d'olive. Fermer le robot et mixer jusqu'à la consistance voulue.

VELOUTÉ : ÉTAPE 2

- Vérifier la cuisson de votre appareil de la pointe d'une fourchette, vos radis et vos pommes de terre doivent être bien tendres.
- Prendre alors un mixeur plongeant, et mixer la préparation jusqu'à obtention d'un velouté.

Bonne dégustation !