

VELOUTE DE FANES DE NAVETS



FACILE - **P**REPARATION : 10 MIN – **C**UISSON : 20 MIN

INGREDIENTS : 1 botte de fanes de navets / 4 pommes de terre de taille moyenne / 1 oignon / 50 cl de bouillon de volaille/ 4 cuil. à soupe de crème fraîche/4 cuil. à soupe d'huile d'olive/sel/poivre.

PREPARATION (POUR 4 PERSONNES) :

Lavez et essorez soigneusement vos fanes de navets puis émincez-les. Otez la première peau de votre oignon et émincez-le.

Pelez et coupez vos pommes de terre en fines rondelles.

Dans une sauteuse, faites revenir l'oignon avec 2 cuil. à soupe d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajoutez les feuilles de navets et faites-les fondre.

Ajoutez enfin les pommes de terre, le bouillon et faites cuire sur feu doux à couvert pendant une vingtaine de minutes.

Mixez l'ensemble au blender. Rectifiez l'assaisonnement.

Servez votre velouté dans des bols et agrémentez d'une cuil. à soupe de crème fraîche ainsi que quelques gouttes d'huile d'olive.

BONNE DÉGUSTATION !