

La soupe froide de fanes de Radis et Raifort

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES):

- 200gr de fanes de radis lavées
- 100g de pomme de terre (Agrida)
- Environ 2dl de bouillon de légumes
- Sel, jus de citron
- Crème de raifort:
- 100g de crème fouettée additionnée de 15g de Raifort râpé (plus ou moins selon vos goûts)
- Croûton au beurre de radis:
- 50gr de beurre salé
- 50gr de radis rouge
- Pain de campagne ou baguette

PRÉPARATION:

Cuire les fanes de radis dans l'eau bouillante salée pendant 5 bonnes minutes. (Les feuilles et les tiges doivent être bien fondantes.) Les égoutter, puis les rafraîchir dans la glace afin qu'elles restent bien vertes. Cuire la pomme de terre taillée en petits dés à l'eau bouillante, puis l'égoutter. Mixer les fanes de radis avec la pomme de terre en ajoutant petit à petit le bouillon de légumes pour obtenir une consistance onctueuse. Terminer avec 50gr de crème montée au raifort. Rectifier l'assaisonnement avec le sel et quelques gouttes de jus de citron, filtrer.

Croûton au beurre de radis:

Battre le beurre salé au fouet et y incorporer le radis rouge râpé. Au moment le tartiner sur des croûtons de pain fraîchement toastés et garnir de tranches de radis.

DRESSAGE:

Dresser la soupe bien froide dans les assiettes creuses. Y ajouter une cuillère de crème montée au raifort et garnir de bâtonnets radis. Décorer avec quelques jeunes feuilles de radis, accompagner de toasts tièdes au beurre de radis.