

Velouté de fanes de carottes et de navets

Pour 14 personnes

Ingrédients

- 2 c à s d'huile d'olive
- 2 oignons
- 1 fane de botte de carottes
- 1 fane de botte de navets
- 3 cubes bouillon de poule (j'ai rajouté 1 cube car pas assez relevé le 10 mai ..)
- 4 pommes de terre
- Sel, poivre.

Pratique

- Faire tremper les fanes dans une cuvette d'eau, bien les rincer, les essorez, coupez les tiges pour ne garder que les feuilles de navets et le haut des fanes de carottes.
- Eplucher les pommes de terre, les couper en 4
- Eplucher, émincer les oignons et les faire revenir dans un faitout avec l'huile d'olive,
- Ajouter les fanes aux oignons et les faire suer pour que les fanes rendent bien leur suc et donne du goût au velouté.
- Couvrir d'eau
- Ajouter les cubes de bouillon
- Portez à ébullition
- Cuire sur feu doux pendant 20 minutes
- Passer au mixeur, rectifiez l'assaisonnement.
- Si après avoir goûté, vous trouvez des filaments, passer le velouté au tamis
- Servir avec un filet de crème.