

# RECETTE ANTI-GASPI AUX FANES DE RADIS

Ingrédients pour 1 à 2 pers.

Les fanes d'une botte de radis,  
1 gousse d'ail ou une poignée d'ail  
des ours  
1 oignon jaune  
3 Pommes de terre  
1/2 c à café de piment sec  
Huile d'olive, sel



## Préparation

Coupez les fanes et réservez les radis pour l'apéro. Lavez-les, séchez-les et coupez-les. Emincez la gousse d'ail ou ciselez l'ail des ours et l'oignon. Chauffez un peu d'huile dans 1 casserole, environ 2 c à soupe. Jetez l'ail et l'oignon et laissez-les dorer. Ajoutez alors les feuilles et les pdt épluchées et coupées en morceaux et couvrez avec un peu d'eau. Ajoutez enfin le piment. Poursuivez la cuisson quelques minutes. Les légumes doivent être cuits. Rectifiez l'assaisonnement et mixez jusqu'à ce que votre velouté soit doux. On peut y rajouter un peu de crème.