

## Velouté vert (fèves et fanes de radis)



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 20 mn

*Après avoir préparé le cake aux fèves, olives et chorizo, il me restait des fèves. Et comme nous avions mangé des radis, j'avais gardé les fanes. Voilà de quoi préparer un bon velouté avec ces produits frais.*

### Ingrédients

- des fèves
- des fanes de radis
- des pommes de terre
- du persil
- 1 oignon
- 2 cubes volaille
- sel
- poivre du moulin
- huile d'olive

### Préparation

- 1 Faire revenir l'oignon coupé dans un peu d'huile d'olive. Ajouter les fanes de radis, les fèves, le persil. Faire revenir le tout 2 minutes.
- 2 Ajouter les pommes de terre coupées et couvrir d'eau. Ajouter les cubes de volaille.
- 3 Laisser cuire 20 minutes. Mixer le tout et servir bien chaud. Ajouter un peu de crème fraîche.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

