



# Le Panier à Salades

Groupe AMAP de consom'acteurs de Draveil  
(Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne)

## Velouté de radis roses

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 30 minutes

### Ingrédients (6 personnes):

- 50 gr de beurre
- 4 pommes de terre émincées
- 2 bottes de radis émincés
- 50 gr de farine
- 1 litre de bouillon de poule
- 20 gr de concentré de tomate, sel
- 1 c de ciboulette hachée
- 15 cl de crème épaisse
- 3 jaunes d'œufs,
- 1 petit botte de persil haché (facultatif)

### Préparation:

Dans une casserole faites fondre le beurre.

Faites suer à feu doux les pdt et les radis émincés jusqu'à ce qu'ils aient rendu toute l'eau.

Ajoutez la farine et mélangez bien.

Versez le bouillon de poule, le concentré de tomate, la ciboulette et le sel.

Laissez cuire pendant 30 minutes.

Passez le tout au mixeur.

Ajoutez la crème et faites bouillir pendant quelques minutes.

Retirez du feu.

Dans un bol, délayez les jaunes d'œufs avec un peu de soupe.

Versez doucement ce mélange en fouettant dans le velouté rosé.

Ajoutez le persil juste avant de servir. (facultatif)

Ne poivrer pas

**BON APPÉTIT**