

Velouté au radis et St Marcellin



4 pour
personnes



10' préparation

15' cuisson

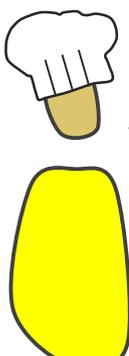
Niveau
FACILE

Ingrédients

- 1 grosse botte de radis rose
- 1 St Marcellin
- 1 oignon
- Huile d'olive
- 250g de pomme de terre
- Poivre/sel



- 1 Dans une cocotte, faites revenir l'oignon dans de l'huile d'olive.
- 2 Ajoutez la botte de radis coupés et séparés de leur fane et les pommes de terre.
- 3 Ajoutez 1 litre d'eau et du sel.
- 4 Laissez cuire pendant 15 min dans une cocotte, puis mixez le tout.
- 5 Baissez le feu, ajouter le Saint-Marcellin et bien mélanger pour obtenir un velouté rose homogène. Saler et poivrer au goût et servir bien chaud avec des croutons grillés.



Bon appétit !