

# Purée de fanes de radis au magimix

## Informations

|                     |                  |                |                   |
|---------------------|------------------|----------------|-------------------|
| Préparation : 3 min | Cuisson : 25 min | Durée : 28 min | Difficulté : 1/10 |
| Ingrédients : 10    | Etapes : 5       | Astuces : 15   |                   |

## Ingrédients

100g de lait  
50g de crème fraîche  
6 pommes de terre  
1 botte de fanes de radis  
1 gousse d'ail  
1 noix de beurre  
1CàS d'huile  
1/2 oignon  
Muscade  
Sel et poivre

## Etapes

Â»

Bien laver les fanes de radis (au moins 3 fois car souvent les fanes de radis contiennent beaucoup de terre et de sable) et les réserver dans un bol.

Â»

Laver et éplucher l'oignon. Faire de même avec l'ail. Les mettre dans le bol du thermomix et mixer 5s vitesse 6.

Â»

Laver et éplucher les pommes de terre. Les couper en quartier puis les mettre dans le bol du thermomix. Régler 30s vitesse 6.

Â»

Ajouter les fanes de radis dans le bol du thermomix et mixer 1 minute 30 vitesse 6.

Â»

Mettre tous les autres ingrédients dans le bol du thermomix et programmer 25 minutes sur 100°, vitesse 2.