

CRÈME DE RADIS À LA PARMESANE

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

FAIRE REVENIR DANS LE BOL, **2 ÉCHALOTES ET 2 GOUSSES D'AIL** DANS 2 CS D'HUILE D'OLIVE PENDANT UNE DIZAINE DE MINUTES

AJOUTER

1 BOTTE DE RADIS ROSES (AVEC FANES SI POSSIBLE) COUPÉS
1 À 2 POMMES DE TERRE

SEL POIVRE, BOUILLON DE LÉGUMES

COUVRIR D'EAU À HAUTEUR, FAIRE MIJOTER ENVIRON 30 MINUTES ET MIXER

AJOUTER **100 GR DE CRÈME ÉPAISSE, 100 GR DE PARMESAN RAPÉ ET 1 YAOURT NATURE**, REMETTRE À CHAUFFER 2/3 MIN ET PARSEMER DE **PERSIL** OU DE CIBOULETTE AVANT DE SERVIR