

Velouté de radis noir

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 3 radis noirs
- 2 pommes de terre
- 1 morceau de beurre
- 1 l de bouillon en cube
- 2 portions de fromage fondu (type crème de gruyère)
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- sel

Préparation :

Éplucher 2 des radis, bien laver le 3ème qui conservera sa peau. Les couper en dés.

Éplucher les pommes de terre et les couper en fines lamelles

Faire revenir 2 min les dés de radis dans le beurre puis ajouter les pommes de terre et les 2 tiers du bouillon.

Laisser cuire à couvert une 1/2 heure (radis et pommes de terre doivent être fondants).

Quand la cuisson est terminée, ajouter le fromage fondu, la crème fraîche, le sel et mixer le tout de manière à obtenir un velouté, au besoin, rajouter du bouillon pour obtenir la consistance souhaitée

Crème de betteraves rouges aux herbes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 betteraves rouges cuites
- ½ pot de fromage blanc
- 1 gousse d'ail
- 8 brins de ciboulette
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

Préparation :

Peler les betteraves, les couper en cubes et les verser dans un saladier.

Ajouter le fromage blanc. Mixer au mixeur plongeant.

Assaisonner de vinaigre balsamique, saler, poivrer.

Répartir dans des verrines et décorer de brins de ciboulette.

Sauces au fromage blanc

Sauce ciboulette

- 4 cuillères à soupe de fromage blanc
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 2 cuillères à soupe de ciboulette finement ciselée
- sel, poivre

Sauce curry/romarin :

- 4 cuillères à soupe de fromage blanc
- 2 cuillères à café de curry
- 2 cuillères à café de romarin
- sel, poivre

Sauce moutarde :

- 4 cuillères à soupe de fromage blanc
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillère à soupe de persil finement haché
- sel, poivre

Sauce aux herbes :

- 4 cuillères à soupe de fromage blanc
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
- sel, poivre