

Velouté aux fanes de radis

Ingrédients :

- les fanes d'une botte de radis
- 2 pommes de terre
- 1 oignon
- 1 c à s d'huile
- crème liquide

Cette recette est à adapter à l'âge de bébé. Oignon, huile et crème sont facultatifs, à introduire progressivement à partir de 8 mois.



Réalisation :

- Laver et égoutter les fanes de radis
- Faire revenir l'oignon dans un peu d'huile
- Ajouter les pommes de terre épluchées, lavées et coupées en dés
- Laisser cuire une dizaine de minutes
- Ajouter les fanes de radis
- Couvrir avec de l'eau
- Laisser cuire encore une vingtaine de minutes
- Mixer
- Ajouter un filet de crème liquide