

CREME DE FANES DE RADIS A L'ITALIENNE

Pour 3 personnes



2 bottes de fanes de radis (± autres feuilles vertes de navets nouveaux ...)

300 g de pommes de terre farineuses

1 feuille de laurier

1 petite boîte de thon blanc (140 g égouttés)

1,5 cuillère à soupe à soupe d'huile d'olive au basilic (ou de pesto)

sel

poivre

- 1 Nettoyer les radis, trier les fanes, bien les rincer.
- 2 Peler et couper les pommes de terre, les plonger dans 1/2 l d'eau salée + une feuille de laurier. Porter à ébullition et ajouter les fanes de radis. Laisser cuire 20 min.
- 3 Mixer les légumes avec le bouillon et les 3/4 du thon, incorporer le pesto.
- 4 Servir avec le reste du thon émietté.