

Crème de navets

Pour 4 personnes :

- 1l de bouillon de poule ou aux légumes (j'ai une préférence pour le bouillon de poule)
- 350g de navets (ou de radis noirs)
- 60g de beurre (moins pour la version thermomix)
- 1 c. à S de farine
- sel, poivre

1. Eplucher les navets, les couper en très petits dés.
2. Faire fondre 30g de beurre dans une casserole, ajouter les navets (ou les radis) et laisser cuire en couvrant à feu doux. (à peu près 10-15 minutes)
3. saler, poivrer, mouiller avec une louche de bouillon.
4. Préparer un roux blanc (faire fondre 30 g de beurre, ajouter la farine et mélanger avec une cuillère en bois. Laisser cuire 3 minutes puis mouiller avec le reste du bouillon. Battre au fouet puis laisser cuire 10 minutes à feu doux.
5. Passer les navets (ou les radis) au moulin à légumes puis ajouter la purée obtenue à la préparation précédente.
6. Poursuivre la cuisson 5 à 6 minutes.

On peut ajouter 2 cuillères à soupe de crème fraîche. On peut servir avec des croûtons ou des biscottes.

Variante Thermomix (pour les veinards)

1. Eplucher les navets, les mixer 6 secondes vit. 5 ; racler les parois du bol.
2. Ajouter le beurre dans le bol et programmer 10 minutes, Varoma, vit 2.
3. Ajouter 1l d'eau bouillante, un cube de bouillon de poule et 1 càS de farine.
4. Programmer 20 à 25 minutes, 90°C, vit 3
5. A l'arrêt de la minuterie, mixer 30 sec vit turbo.
6. Servir (voir conseils de la version pas Thermomix)

Remarque : Cette crème se congèle et se dégèle très très bien.

Source : Côté jardins, les légumes passent à table, éd. Terre Vivante