



Pour 4 personnes :

Fanes de 3 betteraves, fanes et navet 1 Boule d'or, 2 échalotes ou 1 oignon,

1 càs d'huile d'olive, 1 càs d'huile de tournesol, en option: 4 càc de crème fraîche épaisse

1l d'eau, 1 petit Chorizo

1 pincée de Noix de Muscade, sel poivre

Épluchez et émincez les échalotes. Mettez-les dans une cocotte et faites les revenir dans l'huile d'olive à feu modéré, pendant 5 minutes environ.

Préparez et lavez à grande eau les différentes fanes. Coupez les tiges en morceaux pour morceler leurs fibres.

Ajoutez les fanes coupées aux échalotes, faites les revenir quelques minutes.

Ajoutez l'eau, salez. Couvrez et laissez cuire doucement pendant 30 minutes environ.

Pendant ce temps, épluchez le navet Boule d'Or, coupez-le en petits dés d'un 1 cm de cotés. Faites revenir ces dés dans une poêle avec l'huile de Tournesol, à feu doux, pendant 15 minutes environ, jusqu'à les dés soient dorés et fondants. Salez légèrement. Réservez au chaud.

Puis, tranchez le Chorizo, et faites revenir à feu doux les rondelles. Jetez la graisse fondue. Réservez au chaud.

Lorsque les fanes sont tendres, mixez-les finement. Assaisonnez.

Au moment de servir, disposez les rondelles de Chorizo et les dés du Navet Boule d'Or sur le velouté.

Servez chaud.

C'est encore meilleur et plus beau avec en option, une cuillère à café de crème fraîche épaisse...