

Soupe de Fanes de radis

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 bottes de radis
- 4 pommes de terre
- 2 tablettes de bouillon de volaille
- 1 oignon
- 30 g de beurre
- 4 cuillères à soupe de crème
- sel et poivre

Préparation de la recette :

Peler et émincer l'oignon. Eplucher les pommes de terre et les couper en rondelles.
Laver les fanes de radis.

Dans une cocotte, faire fondre le beurre. Y faire revenir l'oignon sans le colorer.

Ajouter les pommes de terre et les fanes de radis. Faire revenir l'ensemble 5 mn.

Ajouter le bouillon. Laisser cuire 20 mn à couvert.

Ajouter au dernier moment la crème et mixer l'ensemble.