

Soupe aux fanes de radis



20' Temps de préparation

30' Temps de cuisson

Niveau
Facile

Ingrédients

- 1 oignon moyen
- 1 grosse gousse d'ail
- 3 pommes de terre
- 500 ml d'eau
- Les fanes d'une botte de radis
- 1c.à.s d'huile d'olive
- sel/poivre
- Selon les envies au moment de servir : croutons, fromage, crème, flocons d'avoine, levure maltée...

BON APPÉTIT !



1

Epluchez l'ail et l'oignon. Lavez bien les pommes de terre. Emincez l'oignon, écrasez l'ail grossièrement et coupez les pommes de terre en dés. Lavez puis hachez les feuilles grossièrement (pour que ce soit moins fibreux vous pouvez ôter les tiges)

2

Dans une casserole ou une cocotte, faites chauffer l'huile à feu doux. Ajoutez l'ail et l'oignon et remuez. Ajoutez ensuite les pommes de terre et les fanes de radis, laissez revenir 5 minutes.

3

Ajoutez l'eau (avec un bouillon si vous le souhaitez) et laissez cuire à couvert pendant environ 20 min.

4

Mixez, et c'est prêt !!



Astuce récup : n'hésitez pas à faire des croutons avec du pain dur !