

Soupe aux fanes de radis



Ingrédients

- 2 bottes de radis
- 4 pommes de terre
- 30 g de beurre
- 2 tablette des bouillon de volailles
- 1 oignon
- sel, poivre du moulin
- 4 cuillères à soupe de crème



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 min.

Ajouter le bouillon. Laisser cuire 20 min à couvert.

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

