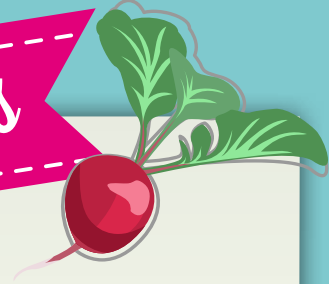




Soupe de fanes de radis



INGRÉDIENTS :

Fanes de 2 bottes de radis
4 pommes de terre
2 cubes de bouillon de volaille
1 oignon
1 noisette de beurre
4 cuillères à soupe de crème fraîche
Sel, poivre

RECETTE :

Peler et émincer l'oignon.
Eplucher les pommes de terre et les couper en dés.
Laver les fanes de radis.
Dans une casserole, faire fondre une noisette de beurre.
Faire blanchir les oignons émincés.
Ajouter les dés de pommes de terre et les fanes de radis.
Faire revenir le tout pendant 5 minutes.
Retirer la préparation du feu.
Ajouter les cubes de bouillon.
Recouvrir d'eau.
Mettre à cuire 20 minutes à couvert.
Mixer le tout.
Avant de servir, ajouter les 4 cuillères à soupe de crème fraîche
et bien mélanger avant de servir.

C'EST PRÊT !!

