

Soupe aux fanes de radis

Pour 4 personnes



Ingrédients :

1 botte de radis bien touffue
1 oignon
1 L. d'eau
2 cubes de bouillon de volaille
4 pommes de terre
4 c. à soupe de crème fraîche
30 g de beurre
poivre, sel

Préparation :

- Nettoyer les fanes de radis à l'eau claire et ne garder que les plus belles.
- Peler les pommes de terre et les couper en petits cubes (pour avoir une cuisson plus rapide).
- Peler et émincer l'oignon et le faire revenir légèrement dans une cocotte avec un peu de beurre.
- Ajouter les fanes de radis et les faire suer. Ajouter les pommes de terre puis couvrir avec le bouillon (2 cubes dans 1 litre d'eau).
- Laisser cuire 20 mn à couvert, les pommes de terre doivent devenir tendres.
- Passer grossièrement au mixeur, saler et poivrer. Ajouter la crème au dernier moment.
- Facultatif : un voile de parmesan sur la soupe, ou une pincée d'oignons frits, ou quelques fines tranches de bacon grillé.