

SOUPE DE FANES DE RADIS

Tout se mange dans... Le radis !

 *Accompagné d'un adulte*

PARTS

4

PRÉPARATION

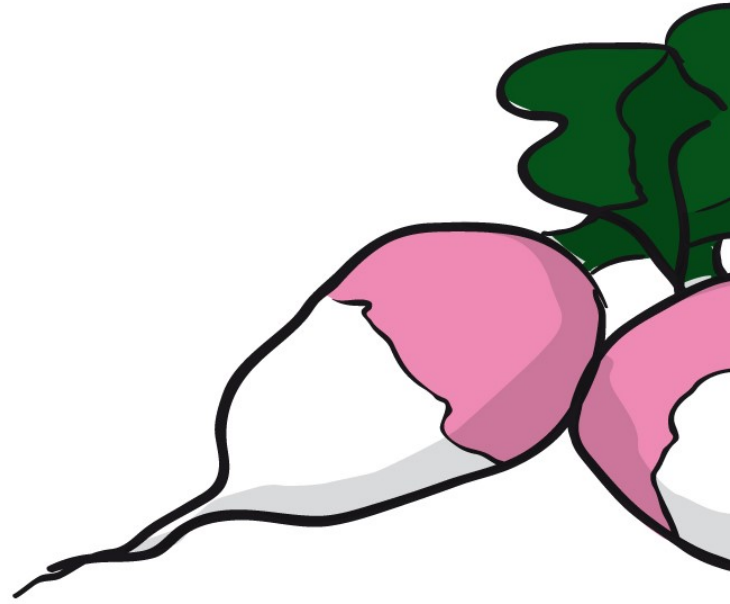
15'

CUISSON

20'

Matériel :

Un couteau, essoreuse, cocotte, économe, mixeur








LES INGRÉDIENTS

- 2 bottes de radis
- 1 cube de bouillon dégraissé
- 2 pommes de terre
- 15 cl de crème fraîche
- 1 oignon
- 1 noix de beurre
- Sel
- Poivre

LES ÉTAPES

 *Étapes : [2] [3] [4] [5] & [9]*

1. Enlever les feuilles de radis et les laver soigneusement. Laver également les radis.
2. Eplucher l'oignon et émincer. 
3. Dans un cocotte, faire fondre une noix de beurre. Ajouter l'oignon et les fanes coupées grossièrement. 
4. Laver et éplucher les pommes de terre. Les couper en petits cubes. 
5. Après 3 minutes, ajouter les pommes de terre, laisser dorer. Puis couvrir d'eau. 
6. Ajouter le bouillon cube.
7. Porter à ébullition et laisser mijoter 20 minutes à feu doux.
8. En fin de cuisson, ajouter la crème fraîche.
9. Mixer. Saler, poivrer, goûter ! 
10. Accompagner avec les radis au sel aux aromates (cf. recette du sel aux aromates)



VERS UNE ALIMENTATION
#DURABLE #SAVOUREUSE #ACCESSIBLE #CONVIVIALE

