



Le Panier à Salades

Groupe AMAP de consom'acteurs de Draveil
(Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne)

Potage aux fanes de radis

Soupe

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15/20 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 2 bottes fanes de radis roses
- 2 oignons nouveaux avec les tiges
- 30 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 150 g de pommes de terre
- 1 bouillon cube
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche.
- Sel fin et poivre du moulin

Préparation :

- 1- Préparez les radis : coupez les fanes de radis et lavez-les plusieurs fois. Ils doivent être très frais sans feuilles jaunes.
- 2- Récupérez les radis roses et préparez-les pour les servir à l'apéro à la croqu' au sel.
- 3- Epluchez et coupez les pommes de terre en cubes.
- 4- Dans une poêle, faites suer les oignons ciselés avec le beurre et l'huile.
- 5- Ajoutez les fanes bien égouttés et les pommes de terre.
- 6- Remuez, salez, poivrez et ajoutez 1,5 litre de bouillon cube.
- 7- Faites cuire 15/20 minutes et mixez.
- 8- Ajoutez un peu de crème fraîche épaisse.

Suggestion : on peut rajouter du cerfeuil.

BON APPÉTIT

PS : Peut être fait avec des fanes de navets.