

Soupe aux fanes de radis

Ce matin alors que je revenais d'aller nourrir le chat de mes parents en vacances en ce moment, j'ai remarqué sur la route qu'il y avait un marché fermier. Cela tombait bien mon réfrigérateur était plutôt vide.

L'un des cultivateurs, en fait sa femme, proposait des magnifiques radis a priori tout juste cueilli du champ. Les radis j'aime bien mais la soupe aux fanes de radis j'adore ! Alors voici ma recette de soupe de fanes de radis.

Si vous avez l'occasion de trouver de belles fanes, essayez là, vous serez conquis (enfin je l'espère ...)

Pour deux personnes

1 botte de radis
2 pommes de terre moyennes
1 oignon
1 cube de bouillon de légumes
20 g de beurre

2 cuillères à soupe de crème fraîche ou de crème soja
sel poivre

préparation

Avec ½ litre d'eau, préparer votre bouillon de légumes.

Laver les fanes de radis, on n'utilise que les fanes mais il faut qu'elles soient bien fraîches alors c'est soit radis du jardin, soit en direct du producteur, car les fanes des bottes de radis que l'on trouve en supermarché sont rarement fraîches.

Pelez et émincez l'oignon, épluchez les pommes de terres, les couper en rondelles.

Dans votre faitout, faites fondre le beurre, puis faites-y revenir l'oignon sans le colorer.

Ensuite ajouter les pommes de terre et les fanes de radis. Faites revenir le tout pendant 5 minutes environ.

Ajoutez enfin le bouillon et laissez cuire environ 20 minutes à feu doux et à couvert.

Quand c'est prêt, ajoutez la crème – aujourd'hui j'ai mis de la crème soja car c'est tout ce qu'il me restait, mais c'est très gouteux aussi - mixez. Eventuellement si vous le souhaitez vous pouvez salez et poivrez à votre goût, mais je trouve que cela n'est pas utile.

Il n'y a plus qu'à déguster !

Par

Publié sur Cafeduweb - Plaisirs Gourmands le lundi 14 juin 2010

Consultable en ligne : <http://plaisirsgourmands.cafeduweb.com/lire/11872-soupe-aux-fanes-radis.html>