La soupe
cette potion magique

été automne hiver printemps

La soupe de fanes de radis

Ingrédients
pour 4 personnes

- Fanes (feuilles) de 2 bottes de radis
- 4 pommes de terre
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 4 cuillères à soupe de lait
- Poivre selon goût

Préparation

Peler et émincer l'oignon et l'ail. Eplucher les pommes de terre et les couper en rondelles. Laver les fanes de radis (utiliser les radis en apéritif, avec du fromage blanc ou en accompagnement d'une salade).

Dans une cocotte, faire chauffer l'huile d'olive. Y faire revenir l'oignon et l'ail.

Ajouter les pommes de terre et les fanes de radis. Faire revenir l'ensemble 5 minutes.

Couvrir à moitié d'eau. Laisser cuire environ 10 minutes à couvert (vérifier la cuisson des pommes de terre).

Mixer, poivrer et allonger éventuellement avec un peu de lait. Rectifier l'assaisonnement et ajouter éventuellement un peu de sel.

Adapté de www.marmiton.org et https://cuisine-libre.fr/soupe-de-fanes-de-radis

Procurez-vous vos légumes chez les producteurs locaux:
www.Hainaut-terredegouts.be

Province de Hainaut – Observatoire de la Santé – HD Hainaut Développement
observatoiresante.hainaut.be - hainaut-developpement.be

Editrices responsables: Helen Barthe-Batsalle - Observatoire de la Santé du Hainaut - Rue de Saint-Antoine 1, 7021 Mons - Nathalie QUEVY, Province de Hainaut - Hainaut Développement, boulevard Initialis 22 - 7000 MONS - crédit photo: Shutterstock