

La soupe de fanes de radis

(Variante : mâche, laitue)



Une soupe qui mériterait d'être mieux connue. La plupart d'entre nous n'imagine pas que l'on peut faire quelque chose de délicieux avec les feuilles des radis. D'ailleurs, très souvent, on nous vend les radis sans les feuilles ! Pourtant, c'est ce qu'il y a de meilleur !

Pour 4 parts

1 botte de radis avec de belles fanes (pour la soupe, vous n'utiliserez que les fanes).

30 g de beurre

4 pommes de terre moyennes

Sel et poivre

De la crème fraîche (optionnelle, si vous souhaitez en rajouter dans votre assiette, et oui, c'est délicieux). Vous pouvez aussi remplacer la crème fraîche par du beurre si vous préférez.

1. Éplucher les pommes de terre, les nettoyer et les couper en morceaux.
2. Couper et bien nettoyer les fanes des radis.
3. Dans une cocotte, faire revenir les fanes de radis dans le beurre jusqu'à ce qu'elles changent de couleur et virent vers le kaki/marron.
4. Ajouter les pommes de terre et 750 ml d'eau. Salez.
5. Laisser cuire à feu moyen jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres à cœur.
6. Mixer le tout, ajuster l'assaisonnement à votre goût (poivre et sel).
7. Au moment de servir, rajouter une petite cuillère de crème fraîche.

