

La recette. Soupe de fanes de radis

Ingrédients :

- 1 botte de fanes de radis
- 2 gousses d'ail
- 3 pommes de terre
- Sel

Laver les feuilles à grand eau et les faire revenir à la poêle avec du beurre. Couper l'ail et les pommes de terre et les ajouter à la cuisson. Puis ajouter 1/2 litre d'eau, saler et laisser cuire 30 min. Pour finir mixer.

Ajouter un peu de crème fraîche (facultatif).