Soupe de fanes de Radis

Pour 4 personnes :

- 2 bottes de radis
- 3 pommes de terre
- 1 carotte
- 70cl de bouillon de volaille
- 1 échalote
- 10 cl de crème liquide
- 1 càs d'huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation :

Défaire les radis puis les réserver. Laver plusieurs fois les fanes de radis pour retirer toute la terre. Les égoutter. Peler l'échalote, la carotte et les pommes de terre. Emincer l'échalote puis couper les légumes en morceaux.

Cuisson :

Dans une cocotte, faire chauffer l'huile et faire revenir l'échalote. Ajouter les pommes de terre, la carotte et les fanes de radis. Faire cuire à feu vif pendant 5 min. Baisser le feu puis verser e bouillon. Laisser cuire une vingtaine de minutes à couvert. Au bout de ce temps mixer le tout pour obtenir une soupe.

Finition :

Ajouter de la crème liquide puis servir. Décorer de quelques rondelles de radis et de gouttes d'huile d'olive.