



Soupe de fanes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 grosses poignées de fanes de radis, de carottes ou de navets
- 2 pommes de terre ou courgettes
- 1 tablette de bouillon de volaille
- 1 oignon
- 30 gr de beurre
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- sel et poivre

Préparation :

1. Pelez et émincez l'oignon.
2. Épluchez les pommes de terre ou les courgettes et coupez-les en rondelles.
3. Lavez les fanes.
4. Dans une cocotte, faites fondre le beurre et faites-y revenir l'oignon sans le colorer.
5. Ajoutez les pommes de terre et les fanes.
6. Faites revenir l'ensemble 5 minutes et ajoutez le bouillon.
7. Laissez cuire 20 minutes à couvert.
8. Ajoutez au dernier moment la crème et mixez l'ensemble.



AGGLO-SAINTEQUENTINOIS.FR