

Soupe de fanes de radis.



4 pers.



15 min



20 min



Blanc plutôt léger et vif.



INGRÉDIENTS.

1 bouquet de fanes de radis
1 courgette
1 oignon
1 gousse d'ail
1/2 citron jaune
3 c. à café de fromage frais
ail et fines herbes
Huile d'olive, sel & poivre

PRÉPARATION.

1. Nettoyez les fanes de radis et séchez-les.
2. Emincez l'oignon, hachez l'ail et détaillez la courgette en rondelles.
3. Faites revenir le tout dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive pendant 15 min.
4. Ajoutez l'ail en fin de cuisson, ajoutez un petit verre d'eau et assaisonnez.
5. Poursuivez la cuisson 5 minutes.
6. Ajoutez le fromage frais ail et fines herbes, le jus du demi citron et mixez le tout.
7. Servez à l'apéritif, ou en entrée, froid, ou chaud !



DES HALLES
ET DES
GOURMETS