SOUPE DE FANES

INGRÉDIENTS

- Fanes de navets primeurs ou de radis
- du beurre
- 1 oignon
- de la crème fraîche
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 40MN

PRÉPARATION

C'est tout simple, il suffit de laver les feuilles de navet (une botte) ou de radis (une botte), d'écarter les feuilles jaunes et fanées, et de les égoutter. Les couper grossièrement en lanières.

Faire dorer un oignon dans une cocotte, ajouter 3 pommes de terre épluchées en coupées en morceaux, ajouter les fanes de navet ou radis, et assaisonner (sel, poivre). Recouvrir d'eau, et faire cuire grand feu 20 min, puis mixer finement, ajuster l'assaisonnement. Servir avec une cuiller à café de crème -fraiche dans chaque assiette