Soupe aux fanes de radis

22/01/2020 à 09h02

Par Cathy Selena

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 25 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 2 bottes de radis
- 4 pommes de terre
- 1 cube de bouillon d'herbes
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 20 cl de crème de soja

Préparation :

- Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux
- Emincez l'oignon.
- Lavez les fanes de radis.
- Faites revenir l'oignon, les pommes de terre et les fanes de radis durant 5 minutes dans l'huile d'olive.
- Recouvrez d'eau avec le cube de bouillon et laissez cuire à feu doux durant 20 minutes.
- Ajoutez la crème et mixez le tout. C'est prêt !