

Soupe de fanes de radis

- 1 botte de fanes de radis (retirer les radis !).
- 2 gousses d'ail.
- 3 pommes de terre.
- 1 noix de beurre.
- 1 pincée de sel.

Laver les feuilles puis les jeter dans une cocotte avec une noix de beurre.

Faire rendre l'eau à feu vif tout en remuant pendant 5 minutes.

Ajouter ensuite l'ail et les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux.

Recouvrir l'ensemble d'environ 1 litre et demi d'eau , saler et laisser cuire 1 heure.

En fin de cuisson passer le tout au mixer ou à la moulinette.

Ajouter éventuellement un peu de crème fraîche.

Potage de fanes de radis

- 1 paquet de radis où vous aurez réservé les fanes
- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- 5 pommes de terre
- 1 brin de céleri
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 jaune d'œuf
- sel-poivre
- petits croûtons frits

Laver soigneusement les fanes de radis.

Dans 2 litres d'eau bouillantes salée, jeter les légumes et laisser cuire une bonne demi-heure.

Mixer le tout en incorporant au dernier moment le jaune d'œuf délayé avec la crème fraîche. Un peu de poivre.

De petits croûtons frits – au beurre – agrémenterons ce délicieux potage.

Soupe aux fanes de carottes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes) :

- fanes d'une grosse botte de carottes (ou deux petites)
- 3 belles pommes de terre
- 50 g de beurre
- 1 oignon
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- 1 bouillon (de poule de préférence)
- 1/2 litre d'eau
- sel, poivre

Laver les fanes de carottes et les couper très grossièrement.

Eplucher les pommes de terre, les couper en rondelles.

Faire fondre le beurre dans une cocotte.

Une fois fondu, y faire revenir l'oignon émincé pendant 2 mn à feu assez fort.

Ajouter les rondelles de pommes de terre avec les fanes.

Faire revenir l'ensemble 5 bonnes minutes.

Y verser 1/2 litre d'eau, le bouillon, sel, poivre.

Dès que la préparation se met à bouillir, laisser cuire en couvrant 30 mn à feu doux.

Mixer le tout, remettre dans la cocotte, ajouter la crème fraîche et laisser cuire de nouveau 5 mn.

Servir chaud.