

Soupe aux Fanes de Radis



Suggestion de présentation

Pour 2 personnes:

1 botte de radis
1 pomme de terre
20 g de beurre
2 cs de crème double
sel, poivre

Laver soigneusement les fanes de radis, égoutter, les faire suer au beurre dans une cocotte, ajouter la pomme de terre coupée en morceaux avec un 1/2 L d'eau, saler, poivrer

Dès que la pomme de terre est cuite, passer au mixer, servir en soupière

Verser, avec une petite cuillère, en spirale la crème fraîche

avec la pointe d'un couteau, partir du bord de la soupière vers le centre

Puis du centre vers le bord.

Même principe pour la soupe de Cresson