

La Marmite de Claude

SOUPE AUX FANES DE RADIS

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

fanes de radis (2 bottes environ)

2 ou 3 pommes de terre

1 gousse d'ail

1 oignon

25 g de beurre

1 c a s de sel

1 litre d'eau

RECETTE

Couper le feuillage des radis. Enlever les feuilles jaunies ou trop abîmées et laver les autres à l'eau froide, égoutter.

Laver, éplucher les pommes de terre, l'ail et l'oignon, Émincer l'ail et l'oignon.

Couper la pomme de terre en petits morceaux.

Dans une grande casserole, mettre le beurre à chauffer, faire revenir les oignons et l'ail émincés quelques minutes. Ajouter les fanes et les faire suer pendant 5 minutes.

Ajouter les dés de pommes de terre, remuer et recouvrir d'eau. Saler s'en hésiter.

Faire cuire à couvert, environ 20 minutes, jusqu'à cuisson complète des pommes de terre.

Ce potage doit cuire en peu de temps pour garder toute sa saveur printanière et ses vitamines.

Mixer. Assaisonner et Servir avec un peu de crème fraîche.