Velouté de fanes de radis

Plat chaud

Note : 1

Portions :6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :50 min

Calories par portion : 41.5 Kcal

Charge glycémique par portion: -1

Les ingrédients

- 300.0 gr Fane de radis
- 100.0 gr Pommes de terre
- 1.5 l Eau
- 1.0 u Courgette
- 1.0 u Oignon
- 1.0 cs Crème Fraiche 30pc
- 1.0 p Sel
- 1.0 u Bouillon cube poule
- 1.0 cs Huile d'Olive

Etape 1: Préparation des légumes
Laver les fanes de radis. Eplucher et couper en cubes la pomme de terre et la courgette. Eplucher et hacher grossièrement l'oignon.

Etape 3:Cuisson
Faire chauffer l'huile dans la casserole puis faire revenir l'oignon. Ajouter les légumes, saler. Mettre l'eau et le bouillon cube.
Faire cuire à feux doux pendant 50 minutes.

En fin de cuisson, mixer et ajouter la crème fraiche, ajuster la texture de la soupe à votre convenance en rajoutant un peu d'eau.