Potage aux fanes de radis

Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme !
Si vous achetez sur le marché une botte de radis fraîchement cueillie, n'hésitez pas à garder les feuilles (appelées fanes), vous pouvez en faire un savoureux potage.

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- les fanes d'une botte de radis
- 2 pommes de terre moyennes
- 1 oignon
- 50 ml de lait
- sel, poivre

Préparation :

Séparer les radis et les feuilles. Éliminer les feuilles jaunies ou trop abimées.
Pour les nettoyer, laver les feuilles à grande eau puis laisser tremper quelques minutes dans de l'eau vinaigrée. Égoutter.
Couper l'oignon et les pommes de terre en dés.
Faire suer l'oignon dans une casserole avec un fond d'eau.
Ajouter ensuite les fanes et les pommes de terre. Saler.
Verser ensuite suffisamment d'eau pour immerger les légumes.

Faire cuire entre 15 et 20 min. Mixer après la cuisson, de préférence dans un blendeur pour avoir

une texture veloutée.

Ajouter plus ou moins de lait selon la consistance que l'on souhaite obtenir et mixer à nouveau.

Servir chaud.

Le 04 Avril 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/04/04/index.html