

Soupe aux fanes de radis

C'est vraiment dommage de jeter les fanes de radis, quelqu'ils soient : petits radis de printemps ou radis d'hiver : daikon, green meat, red meat, radis noirs... Toutes permettent de faire en quelques minutes un délicieux potage.

Ingrédients pour 4 :

- **les fanes de 2 bottes de radis (ou d'un ou deux radis d'hiver)**
- **1 cs d'huile d'olive**
- **1 carotte**
- **1 petite pomme de terre**
- **1 oignon et 1 gousse d'ail**
- **1 litre d'eau ou de bouillon (volaille, pot au feu, légumes...ce que vous avez !)**
- **1 c.café de gros sel**

Triez les fanes. Eliminez les feuilles jaunies ou trop abîmées.

Lavez les fanes à l'eau froide. Eventuellement, coupez les en gros morceaux.

Lavez et épluchez la carotte, la pomme de terre, l'oignon et la gousse d'ail. Emincez l'ail et l'oignon. Coupez la carotte et la pomme de terre en morceaux.

Dans une grande casserole, mettez l'huile à chauffer. Faites revenir les oignons et l'ail émincés quelques minutes. Ajoutez les fanes et laissez-les suer en remuant, pendant 5 minutes. Ajoutez les morceaux de carotte et de pomme de terre, remuez et recouvrez d'eau ou de bouillon. Salez.

Laissez cuire à couvert, environ 20 minutes, jusqu'à cuisson complète des légumes. Ce potage doit cuire en peu de temps pour garder toute sa saveur et ses vitamines.

Mixez. Goûtez. Rectifiez l'assaisonnement si besoin et servez.

De nombreuses variantes sont possibles. On peut utiliser toutes sortes de verdure : fanes de navets kabu, épinards, vert de blettes. On peut ajouter un poireau, de la crème fraîche, de la moutarde, des épices (curry, cinq-parfums...)...