



## Soupe aux fanes de radis



Deux recettes anti-gaspi.

Ne jetez-rien sur votre botte de radis, tout se mange !

Pour réaliser cette recette :

### Ingrédients :

- 4 pommes de terre à soupe,
- 1 botte de radis,
- 2 bouillons cube de volaille,
- 1 oignon,
- 1 cuil à s. crème ou fromage frais,
- Poivre (facultatif).



### Réalisation

- Peler et émincer l'oignon.
- Eplucher les pommes de terre et les couper en petits carrés.
- Laver les fanes de radis.
- Ajouter tous les ingrédients dans le blender chauffant (ou dans une casserole).
- Ajouter le bouillon.
- Couvrir d'eau.
- Laisser cuire 20 à 30 mn à couvert ou suivre le programme du blender chauffant.
- Ajouter au dernier moment la crème (ou du fromage frais) et mixer l'ensemble.

**Bon Appétit !**

## Sauce aux radis

Pour réaliser cette recette :

### Ingrédients :

- 1 botte de radis,
- 250g fromage frais
- Ciboulette,
- Sel, poivre.



### Réalisation :

- Dans un bol mélanger le fromage frais et la ciboulette ciselée.
- Râper quelques radis et les ajouter à la préparation, saler et poivrer.
- 

Cette sauce peut être tartiner sur du pain ou servis avec des légumes apéritifs (radis, carotte, concombre...).

**Bonne dégustation !**