

Soupe aux fanes de radis

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 1 botte de radis
- 1 grosse pomme de terre
- 1 courgette
- 1 tablette de bouillon de volaille
- 2 cs de crème
- sel, poivre

Trier et rincer soigneusement les feuilles de radis (garder les radis pour une autre recette).

Peler la pomme de terre et la courgette et les couper en morceaux.

Placer tous les légumes dans un autocuiseur. Émietter la tablette de bouillon au-dessus des légumes et recouvrir d'eau. Saler, poivrer, fermer la cocotte et faire cuire environ 10 min après la rotation de la soupape.

Mixer et incorporer la crème.