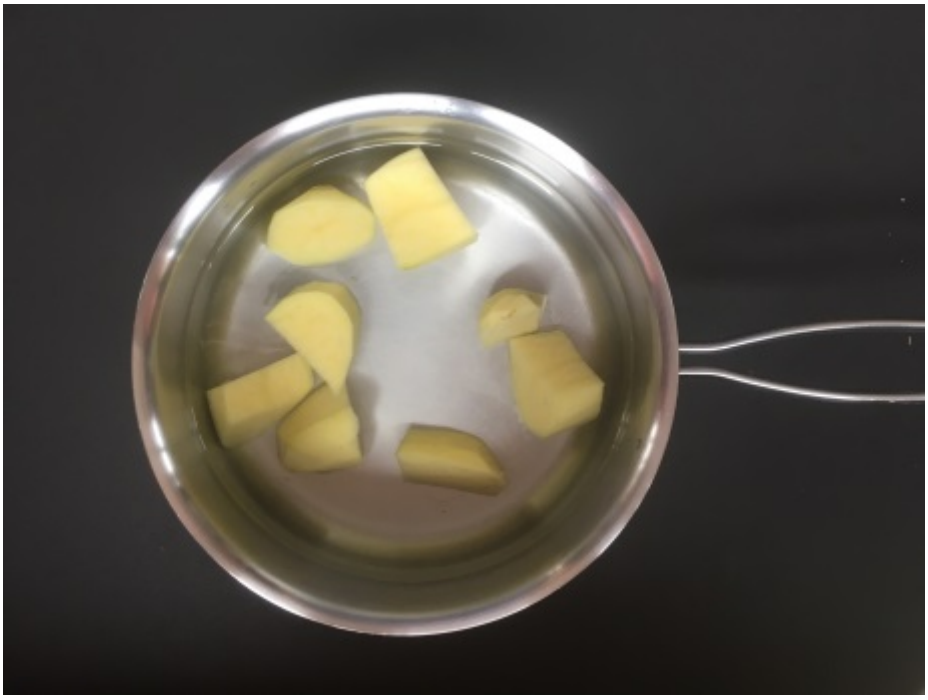
La soupe fraîche bio de radis rose

Les ingrédients pour 2

Une botte de radis rouge bio
1 oignon frais en saison
1 belle pomme de terre bio environ 100grs
10 cl d'eau
2 cs de crème fraîche
1 noix de beurre
sel poivre

Preparation 15 mins Cuisson 30 mins Difficulte 1





Première étape

On épluche et on coupe en gros dés les pommes de terre bio, on les cuit à la vapeur ou à l’eau.



On tranche grossièrement l’oignon bio, on lave les radis bio et on les découpe en petites rondelles, en en réservant 2/3 pour la décoration.



On fait revenir les 2 à la poêle dans la noisette de beurre, les deux pendant 3/4 minutes à feu moyen 5, puis on ajoute les pommes de terres cuites et on laisse l’ensemble s’imprégner pendant 5 minutes en baissant à 4.



On sale, on poivre, on verse dans un récipient pour passer le tout au broyeur.

On découpe finement le vert de l’oignon , et on prépare la crème fraîche pour la finition.

On mélange les radis et pommes de terre bio, préalablement cuit, avec la crème fraîche, et la moité de l’eau et on passe le tout au mixer.





On ajoute de l’eau pour obtenir la consistance souhaitée, plus ou moins liquide, on ajuste l’assaisonnement, on met au frais.

Au moment de servir, on décore de quelques rondelles de radis, du vert de l’oignon, d’un filet de crème fraîche et on sert. Frais, délicatement parfumée, voici un consommé pour les journées ensoleillées!