

Soupe aux RADIS



Ingrédients pour 2 à 4 personnes

250 g de radis
80 g de beurre
80 g de crème
1 l de bouillon de volaille
10 brins de ciboulette
5 brins d'aneth
Sel et poivre



Préparation

Dans une grande casserole, faire chauffer le bouillon de volaille.
Pendant ce temps, laver et retirer les queues et les fanes des radis, et les couper grossièrement en morceaux. Les ajouter au bouillon 20 min quand il bout (à feu moyen) et mixer le tout.
Dans une autre casserole, faire fondre le beurre à feu vif avec la farine de sorte à la faire roussir.
Incorporer la purée de radis en fouettant bien et porter à ébullition encore 5 minutes à feu moyen.
Ajouter la ciboulette et l'aneth haché ainsi que la crème, sel et poivre au potage.
Servir chaud !