

Potage de feuilles de radis

www.epicurien.be

Ingrédients

- Les feuilles d'une botte de radis
- 2 pommes de terre moyennes
- 20g de beurre
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 1 jaune d'œuf
- Bouillon de poulet
- Sel et poivre

Préparation

Prélevez les feuilles de radis les plus belles et lavez-les.

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en gros cubes.

Mélangez le jaune d'œuf avec la crème au fond de la soupière.

Dans une casserole, faire fondre le beurre et faites suer les feuilles de radis.

Ajoutez les cubes de pommes de terre et recouvrez de bouillon de poulet. Laissez mijoter 30 minutes.

Versez la soupe bien chaude sur le mélange crème-œuf et servez immédiatement.