

# *Soupe aux fanes de radis, carottes et oignons nouveaux*

## *Ingrédients :*

- les fanes de deux bottes de radis roses
- 1 botte d' oignons nouveaux
- 2 carottes
- sel et poivre
- 1 l d' eau
- du parmesan
- des croûtons



## *Les étapes :*

- *Nettoyez les fanes de radis dans une grande bassine d'eau, épluchez les oignons nouveaux ainsi que les carottes. Coupez celles-ci en rondelles.*
- *Portez l'eau à ébullition dans une casserole. Salez légèrement. Mettez-y à cuire les carottes pendant 15 minutes.*
- *Ajoutez les fanes de radis et les oignons nouveaux coupés grossièrement et poursuivez la cuisson 15 minutes.*
- *Mixez le tout. Assaisonnez.*
- *Servez avec des croûtons et du parmesan râpé.*

Source : <https://www.kilometre-0.fr/recettes/soupe-aux-fanes-de-radis-carottes-et-oignons-nouveaux/>

