

Soupe de fanes de radis, épinards, courge et oignons

Avec des germes de poireaux... ça le fait non?



Ingrédients

- Les fanes de 1 à 2 botte(s) de [radis](#)
- 500 g d'[épinards](#)
- 1 belle tranche de [courge](#) (environ 250 g)
- 2 branches de [céleri](#) (avec les feuilles)
- 2 [oignons](#)
- 4 [pommes de terre](#)
- Parmesan
- 2 bouillons cube de [volaille](#) (ou légumes)
- Huile d'olive
- [Germes de poireaux](#)
- Sel et poivre

Rincez les fanes de radis et les épinards afin d'enlever la terre et le sable. Épluchez les oignons et la courge. Brossez les pommes de terre.

Coupez la courge, le céleri, les oignons et les pommes de terre en morceaux.

Faites dorer les oignons dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez la courge et le céleri. Faites cuire quelques minutes. Ajoutez les pommes de terre puis les légumes-feuille.

Couvrez d'eau. Ajoutez deux bouillons cubes de volaille. Amenez à ébullition. Réduisez le feu et cuire 20 à 30 minutes. Mixez. Assaisonnez.

Servez avec du parmesan en morceaux, de l'huile d'olive et des germes de poireaux.

Mes suggestions

- Si vous avez des carottes sous la main, ajoutez-les.
- [Bouillon de volailles](#)



- [Comment faire germer les graines de poireaux?](#)



- Que faire avec...



De la Fourchette aux Papilles Estomaquées ...Made By TitAnick
<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquees.fr/article-soupe-de-fanes-de-radis-epinards-courge-et-oignons-66936200.html>