

Soupe de fanes de radis, poireaux, chou romanesco et poulet

Le chou romanesco me fera toujours délirer tellement il est beau et presque indéfiniment parfait!!!



Ingrédients

- Les fanes d'une botte de [radis](#)
- Le vert d'une dizaine de petits [poireaux](#)
- 1 [chou romanesco](#)
- 1 branche de [céleri](#) (avec les feuilles)
- 1 [oignon](#)
- 2 [pommes de terre](#)
- 1 [bouillon cube de volaille](#)
- Restes de poulet (ou 2 cuisses)
- Huile d'olive
- 1 belle branche de [marjolaine](#)
- Sel et poivre

Rincez les verts de poireaux et fanes de radis afin d'enlever la terre et le sable. Épluchez l'oignon. Brossez les pommes de terre. Coupez le céleri, les verts de poireaux, les oignons et les pommes de terre en morceaux. Détaillez le chou romanesco en fleurettes. Faites dorer les oignons et les verts de poireaux dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez le céleri et le chou romanesco. Faites cuire quelques minutes. Ajoutez les pommes de terre puis les fanes de radis. Mélangez.

Couvrez d'eau. Ajoutez le bouillon de volaille et les cuisses de poulet de même que la marjolaine. Amenez à ébullition. Réduisez le feu et cuire 20 à 30 minutes. Ajoutez les restes de poulet OU retirez les os de poulet et la tige de marjolaine. Mixez. Assaisonnez. Réchauffez puis servez.

Mes suggestions

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



- Que faire avec...



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