

# Soupe aux FANES de Radis

*Ou comment se faire une bonne soupe aux parfums exotiques avec un ingrédient qui fini généralement au compost, les fanes d'une botte de radis.*



## Ingrédients pour 4 personnes :

Les fanes d'une botte de radis ou à défaut 120g de mâche ou de roquette un peu fanée.

1 oignon

1c à café de curry

800g d'eau

50g de riz parfumé, thaï ou basmati

1 cube de bouillon de volaille

1 belle cuillère de crème

sel et poivre

- Commencer par bien laver les fanes dans 2 eaux.
- Éplucher et hacher l'oignon (TM : 5sec vit 5)
- Faire suer l'oignon et les fanes avec un filet d'huile d'olive (TM 4mn à varoma)
- Ajouter 1 c à café de curry et prolonger la cuisson 2 à 3 mn.
- Ajouter 800g d'eau, le riz et le cube et cuire 15 à 20mn (TM : à varoma vit 1)
- Ajouter 1 belle cuillère de crème et mixer 1mn vit 10.
- Rectifier l'assaisonnement et servir.

## Pasteurisation maison :

*Si vous ne souhaitez pas manger ce potage tout de suite, vous pouvez le pasteuriser maison (bien cuit et sans crème), en le versant très chaud (au dessus de 85°) dans une bouteille en verre que vous coucherez jusqu'à complet refroidissement. Vous pourrez ainsi le conserver sans soucis 2 à 3 semaines (voir plus) de préférence dans votre réfrigérateur, ou à défaut dans un endroit frais. La sécurité est garantie par le "blop" que vous devez absolument entendre à l'ouverture, quand la partie "mobile" du couvercle saute.*