

# Mes recettes avec les Radis

Je m'appelle :

J'aime



Radis



Radis noir



Soupe froide radis



Soupe de fanes de radis



J'apprendrai  
à aimer



# Soupe froide de radis

## Préparation en 5 minutes :

Laver et couper les radis en rondelles

Les mixer au blender avec le yaourt brassé (ou fromage blanc), du sel, du poivre, une cuillère de crème liquide, une échalote et de la ciboulette.

Réservez une heure au frais avant de servir dans des verrines décorées de quelques rondelles finement coupées. .

## Ingrédients (4 personnes)

Une botte de radis

Un yaourt brassé ou du fromage blanc

Une cuillère à soupe de crème liquide

Une échalote, ciboulette, sel et poivre.



# Soupe aux fanes de radis

## La recette anti-gaspi



### Préparation en 30 minutes :

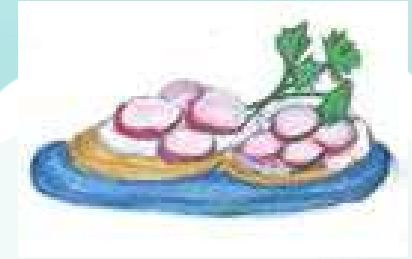
1. Peler et émincer l'oignon, éplucher et couper les pommes de terre en morceaux. Laver les fanes de radis.
2. Dans une cocotte, faire revenir l'oignon dans un peu d'huile, sans le colorer. Ajouter les pommes de terre et les fanes de radis puis faire revenir l'ensemble 3-4 mn.
3. Ajouter le bouillon. Laisser cuire 20 mn à couvert.
4. Ajouter au dernier moment la crème et mixer l'ensemble.

### Ingrédients (4 personnes)

- 2 bottes de radis
- 4 pommes de terre
- 1 oignon
- 1 bouillon de légumes, sel et poivre
- 4 cuillères à soupe de crème

# Tartelettes aux radis

à faire pour l'apéritif



## Préparation en 15 minutes :

1. Couper les fanes et laver les radis. Retirer la petite racine.
2. Tartiner les biscuits salés de fromage frais
3. Couper les radis en rondelles et répartir celles-ci sur le fromage frais
4. Ajouter le cerfeuil ciselé, pour décorer.



## Ingrédients (4 personnes)

2 bottes de radis (les fanes serviront pour la soupe !)  
des crackers (biscuits salés)  
du fromage frais  
du cerfeuil

Bon appétit !

