

## Velouté de fanes de radis aux ravioles

*Déposé par Juliane M.*



**Catégorie :** Salé | Soupe

**Niveau :** Très facile

**Budget :** Bon marché

**Nombre de personnes :** 4

**Préparation :** 10 minutes

**Cuisson :** 20 minutes

### Ingrédients :

Fanes d'une botte de radis - 2 pommes de terre - 1 oignon - huile d'olive, sel et poivre - reste de crème et paprika pour la décoration.

### Préparations :

Faire revenir un oignon émincé dans 1 cuillère d'huile d'olive.  
Ajouter les fanes lavées, les pommes de terre coupées et couvrir d'eau.  
Faire cuire 20 minutes à feu doux.  
Mixer le tout et assaisonner.  
Servir chaud sur un lit de ravioles.

### Astuces :