Soupe de fanes de radis, chantilly au fromage et chips de pommes de terre

Déposé par Corinne L.

Catégorie : Salé | Soupe

Niveau : Très facile
Budget : Bon marché
Nombre de personnes : 2

Préparation : 1 heure
Cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

Les fanes d'une botte de radis - une pomme de terre de taille moyenne - un reste de crème fraîche entière, genre un verre - un reste de fromage type blanc ou écoulé, environ 50 g - 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et un verre d'huile de tournesol - 2 verres d'eau

Préparations :

Faire tremper les fanes et les rafraîchir si elles sont un peu fanées. Bien les laver.
Les faire revenir doucement dans une cuillère d'huile d'olive.
Laver soigneusement la pomme de terre et l'éplucher à l'économe, réserver les épluchures.
Couper en dés la pomme de terre et la rajouter aux fanes, mouiller avec les deux verres d'eau, laisser cuire jusqu'à ce que la pomme de terre se réduise à la fourchette.
Mixer la soupe à la girafe, assaisonner à ce moment-là, la laisser reposer.
Pendant que la soupe cuit, monter la crème en chantilly, à la fin, ajouter en plusieurs fois le fromage et continuer de battre jusqu'à l'obtention d'une crème consistante.
En même temps, faire chauffer l'huile de tournesol dans une poêle, y déposer les épluchures de pommes de terre pour les faire frire, les égoutter sur un papier absorbant et les saler.
Dressage dans une coupe: mettre la soupe réchauffée, y déposer la chantilly délicatement et finir par les chips d'épluchures, on peut, s'il reste dans le frigo, y mettre des mini morceaux de tomates séchées comme sur la photo.

Astuces :

La soupe peut se faire aussi avec un laitue fatiguée. J'adore la servir à l'apéro en petite quantité, mais ne dites pas ce que c'est de suite ! Les radis du coup, en croc' au sel apportent le croquant, et c'est drôle !