

Fini le gâchis !!

C'est la saison des radis et on peut tout manger !



## **Potage aux fanes de radis :**

Pour 4 personnes, il te faut:

Fanes de radis (2 bottes)



2 grosses pommes de terre



30 g de beurre



1 oignon



1 cuillère à soupe de crème fraîche



1 cube de bouillon de volaille

Sel et poivre



## **Préparation :**

- \* Lave les fanes de radis.
- \* Épluche les pommes de terre.
- \* Pelé l'oignon et coupe le en rondelles.
- \* Fais fondre le beurre dans une cocotte, ajoute l'oignon puis les pommes de terre. Laisse cuire 10 min puis ajoute les fanes de radis, laisse les fondre en remuant souvent. Après 5 min ajoute le bouillon cube de volaille avec 1L d'eau.
- \* Sale et poivre légèrement.
- \* Laisse cuire 20 min à feu doux.

Lorsque la cuisson est terminée tu peux mélanger tes légumes et les mixer. Avant de déguster ton potage ajoute une cuillère de crème fraîche.



**Bon appétit !!**

## **Faire pousser des légumes avec les restes :**

Pour faire repousser le basilic conserve le avec ses branches et place le dans l'eau. Au bout d'une semaine la branche aura développé des racines. Après une dizaine de jours, il faudra placer le basilic dans la terre dans un endroit ensoleillé.

Cela fonctionne avec pleins d'autres légumes : le fenouil, le céleri, l'oignon, l'échalote, la citronnelle... Amuses toi avec tes parents à faire ces petites expériences !!



Avocat



Basilic

