

Soupe froide de fanes de radis au lait de coco

Ingrédients:

- Les fanes d'1 botte de radis
- 1 pomme de terre moyenne
- 20 cl de lait de coco
- 2 brins de menthe
- sel, poivre



Les étapes

Lavez les fanes de radis pour supprimer le sable et la terre.

Pelez la pomme de terre et coupez-la en petits dès.

Dans une casserole, déposez les légumes et couvrez d'eau à hauteur. Portez à ébullition, couvrez et laissez cuire 15 min sur feu moyen.

Mixez finement les légumes avec l'eau de cuisson, le lait de coco et la menthe. Salez et poivrez selon votre goût.

source: <https://odelices.ouest-france.fr/recette>