

Soupe de fanes de radis et bruschetta au jeta frais

Toutes nos recettes sont aussi sur notre blog de cuisine :
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



15 minutes



15 minutes



4 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 botte de radis
- 1 oignon
- 2 c à soupe bombée de lentilles corail
- 1 litre de bouillon de légumes*
- 1 «fromage» végétal jeta frais*
- Huile d'olive
- Sel et poivre

1. Laver puis hacher les fanes de radis.
2. Émincer l'oignon puis le faire revenir avec l'huile d'olive dans une cocotte. Ajouter les fanes et les faire suer.
3. Ajouter les lentilles corail et le bouillon. Laisser cuire 15 mn.
4. Mixer. Saler et poivrer
5. Servir et déguster avec des cubes de jeta frais.
6. Accompagner d'une tartine de pain avec du jeta frais, garnies de rondelle de radis

*peut contenir des allergènes



FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

FENOUIL RUAUDIN
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Parc des Hunaudières
02 43 78 93 82

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Haoza
02 85 29 29 69