

# 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](http://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

\*peut contenir des allergènes

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



**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'Hauouza  
02 85 29 29 69