

# Soupe de fanes de radis et courge blue hubbard



“ Lors de leur séjour à Strasbourg, Joce et JF nous ont rapportés des radis de leur exploitation de Jonquières St-Vincent, celle de l'[AMAP de la Roustide](#). J'ai utilisé les fanes pour la soupe. Je n'en avais plus refait depuis notre installation sur Strasbourg. Dommage ! Sinon, j'ai voulu tester la blue hubbard. Je m'attendais à une courge plus sucrée. Sa chair peu importante, très douce et ferme d'une couleur jaune-orangé est assez neutre pour se marier aux fanes de radis. Elle ajoute un petit plus à ma traditionnelle soupe de fanes de radis ! ”

## Les Ingrédients :

(Pour 6 à 8 personnes)

- Les [fanés](#) de 2 bottes de [radis](#) (rouges ou roses)
- 1 petit [oignon](#)
- 2 à 4 [pommes de terre](#)
- 250 g de chair de [courge blue hubbard](#) (facultatif)
- 1 bouillon cube de volaille
- 1 à 1½ litres d'eau
- 2 pincées de sel fin
- Huile d'olive
- Fleur de sel

## Les Étapes :

Épluchez, l'oignon, la courge et les pommes de terre puis coupez-les morceaux.

Rincez les feuilles de radis.

Déposez tous les légumes dans une casserole de la taille appropriée. Couvrez d'eau. Ajoutez le bouillon cube. Amenez doucement à ébullition. Couvrez puis faites cuire sur feu modéré pendant 15 à 20 minutes ou le temps que les légumes soient tendres. Mixez. Assaisonnez.

Servez-la bien chaude.

## Et Que Dire De Plus ?

→ Au moment de servir ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive et du parmesan ou encore du fromage blanc de brebis.