

BOUILLON DE LEGUMES AUX RADIS BLEUS

Recette pour 4 personnes



Ingrédients :

- 2 radis bleus
- 4 carottes
- 2 petits poireaux
- 4 champignons de paris
- 20 cl de crème liquide
- 4 c à s de sauce soja
- Huile d'olive
- Sel - poivre

Les étapes

Laver et brosser les carottes et les radis bleus. Couper les en rondelles fines.
Laver les poireaux et couper les blancs en rondelles (garder le vert pour une soupe mixée).
Nettoyer les champignons et les couper en lamelles.
Couvrir les légumes d'eau (1l environ), saler et poivrer.
Ajouter la sauce soja. Servir chaud.

Source : <http://www.lerelaispourlemploi.fr/jardin/recettes/bouillon-de-legumes-radis-bleu-dautomne/>