



Les jardiniers du Val d'authion

venez nous rendre visite:
lesjardiniersduvaldauthion.fr

gaspacho fanes de radis.

Ingrédients :

Fanes de radis,
oignons ,
huile, sel ,
yaourt grec de brebis,
piment Espelette,
poivre de Sichuan,
menthe,
bouillon poule ou légumes

Réalisation :

Faire revenir oignons puis les fanes
Couvrir d'eau , mettre bouillon, sel
Faire cuire doucement pendant 20 mn
Mixer le tout en rajoutant piment, poivre , mettre au frais
Servir avec menthe ciselée