



**Les jardiniers du Val d'authion**

venez nous rendre visite:  
[lesjardiniersduvaldauthion.fr](http://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