



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Soupe de fanes d'oignons nouveaux .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 "cube or" pot au feu
- 2 navets moyens
- 2 pommes de terre
- 5 oignons nouveaux
- Les fanes d'une botte d'oignons nouveaux
- Sel, poivre

- Ciseler finement les fanes d'oignons. Peler et détailler les oignons, navets et pomme de terre
- Déposer tous les ingrédients dans une casserole, rajouter le "cube or", recouvrir d'eau
- Porter à ébullition et laisser cuire jusqu'à ce que les dés de pommes de terre soient tendres
- Saler, poivrer, mixer le tout. Servir avec des morceaux de pain durs ou grillés

