

Recette anti-gaspi aux fanes de navet

Ingrédients pour 1 à 2 pers.

Les fanes d'une botte de navet,

1 poignée d'ail des ours (facultatif)

20 cl de crème fraîche

Muscade

2 Pommes de terre

1 l de bouillon de légumes



Coupez les fanes et réservez les navets pour d'autres recettes. Retirez la nervure centrale si elle est dure et lavez soigneusement les fanes. Couper grossièrement les feuilles d'ail des ours. Lavez les pommes de terre et coupez en gros morceaux. Pelez et émincez l'oignon.

Faire fondre le beurre dans une casserole et faire revenir l'oignon. Ajoutez ensuite les pommes de terre et les fanes. Assaisonnez. Ajoutez le bouillon le légume, les feuilles d'ail des ours et laissez cuire pendant environ 30 minutes à feu doux. Ajoutez la crème et mixez le tout.