

Soupe de navets à l'agneau



Pour 6 personnes

 **25 minutes**

 **40 minutes > Facile**

INGRÉDIENTS

250 g de poitrine d'agneau
 1 bouquet de navets
 avec ses fanes bien vertes
 1 carotte
 1 oignon finement émincé
 1 cuillère à soupe de riz
 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 500 ml de bouillon de légumes
 Sel, poivre
 Coriandre frais ou en poudre
 1/2 cuillère à café de curcuma
 1 citron

1 - Ôter les fanes des navets. Laver les fanes et les hâcher en morceaux d'environ 1 cm d'épaisseur.

2 - Laver les navets, les couper en quartiers s'ils sont petits, ou en morceaux de la taille d'une bouchée (la peau des navets nouveaux peut être mangée, mais si elle semble trop épaisse, il peut être préférable de peler les navets). Couper la carotte en morceaux.

3 - Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen-doux. Ajouter l'oignon et l'agneau coupé en très petits morceaux faire revenir le tout une dizaine de minutes.

4 - Ajouter ensuite les navets, la carotte, le sel, la coriandre, et le curcuma, rajouter le bouillon et porter à ébullition.

5 - Cuire à petit bouillon, environ 10 à 15 minutes en remuant de temps en temps. Rajouter du citron dans votre soupe.

6 - Les navets doivent être tendres. Ajouter les feuilles, mélanger et cuire encore 10 minutes.