



Soupe de tétragone au tapioca

24/11/2015 à 14h08

Par [Cathy Selena](#)

Temps de préparation : 6 min

Temps de cuisson : 5 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

500 g de [tétragone](#)
5 baies de genévrier
5 cuillère à soupe de tapioca

Préparation :

Lavez les feuilles de tétragone.
Recouvrez le tapioca et les baies de genévrier de 6 verres d'eau et portez à ébullition.
Laissez cuire à couvert et à feu doux 6 min après ébullition.
Mixez le tout. C'est prêt.

L'astuce du chef :

- Lavez les feuilles de tétragone.
- Recouvrez le tapioca et les baies de genévrier de 6 verres d'eau et portez à ébullition.
- Laissez cuire à couvert et à feu doux 6 minutes après ébullition.
- Mixez le tout. C'est prêt !