

Poêlée de radis



- TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN.
- TEMPS DE CUISSON : 15 MIN.
- RECETTE POUR : 4 PERS.

INGRÉDIENTS

- 2 bottes de radis

- 2 gousses d'ail
 - Beurre
 - Ciboulette ou persil
 - Poivre
-

- Ôter les fanes que vous pouvez utiliser dans une soupe ou pour un pesto par exemple.
- Couper les plus gros radis en deux dans le sens de la longueur
- Cuire à l'eau bouillante salée, 5 à 15 minutes, suivant leur taille et selon que vous les aimez plus ou moins croquants.
- Poeler au beurre avec de l'ail haché finement.
- Parsemer de ciboulette, ou de persil.
- Un tour de moulin à poivre et déguster.

Seuls, ou en accompagnement d'une viande blanche ou encore d'une grillade.
