

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.

