

Cocotte de radis roses



Saison

Printemps/Été



Difficulté

Facile



Temps

15 min



Cuisson

15 min



Ce qu'il vous faut (si vous êtes 2)

1 botte de radis roses
1/2 échalote
5 cl de crème liquide
20 g de beurre
2 c à s de miel

5 cl d'eau
1 c à s de graines de sésame
Sel fin
Poivre du moulin

A faire

Couper les fanes de radis. Laver les.
Oter les radicelles. Laver les radis puis les sécher.

Eplucher puis hacher l'échalote. Dans une casserole, déposer la moitié du beurre et faire suer l'échalote (jusqu'à ce qu'elle devienne translucide).

Ajouter les fanes lavées et grossièrement ciselées. Les faire fondre à feu moyen environ 5 min. Saler puis verser la crème liquide. Mixer finement. Réserver.

Dans une casserole, déposer le reste de beurre puis les radis. Ajouter le miel et l'eau. Faire cuire les radis en les enrobant de jus. Saler, poivrer. Couvrir et faire cuire 10 à 15 min (en remuant de temps en temps).

Servir les radis accompagnés de la crème de fanes de radis chaude pour faire trempette !



- Le petit plus -

Recette antigaspi car vous utilisez les feuilles et le radis ...

*Restez chez vous, prenez soin de vous.
En cas de besoin le SSU est là pour vous. ssu@univ-lyon2.fr*

— UNIVERSITÉ
— LUMIÈRE
— LYON 2