

# Radis roses poêlés au beurre et ciboulette



Pour 2 à 3 personnes :

2 bottes de radis ronds

3 échalotes

1 noix de beurre + 1 CS d'huile d'olive

Sel et poivre

1 dizaine de brins de ciboulette

\*\*\*\*\*

- Éplucher et ciseler les échalotes. Les faire revenir dans un peu de beurre fondu et d'huile d'olive.
- Laver les radis, les équeuter et les couper en 2 ou en 4 (s'ils sont très gros). Une fois que les échalotes commencent à blondir, ajouter les radis dans la poêle et les faire revenir 5 minutes, en mélangeant régulièrement.
- Baisser le feu et couvrir la poêle. Poursuivre la cuisson pendant 5 minutes.
- Hacher la ciboulette et une fois que les radis sont cuits (tendres et encore légèrement croquant), les ajouter dans la poêle.
- Saler et poivrer au goût, avant de servir.

BZ  
sandra