

Poêlée de radis au thym.



2 à 4 pers.



5 min



20 min



Rosé vif et sec (Provence)



INGRÉDIENTS.

1 bouquet de radis rouges
20g de beurre
2 branches de thym
Huile d'olive, sel & poivre

PRÉPARATION.

1. Nettoyez et équeutez les radis rouges (conservez les fanes pour en faire une soupe ou une tortilla !).
2. Faites chauffer le beurre et un filet d'huile d'olive dans une sauteuse.
3. Jetez-y les radis entiers, couvrez et laissez cuire à feu doux 15 à 20 minutes.
4. Découvrez la sauteuse, augmentez le feu et poursuivez la cuisson de 5 minutes.
5. Assaisonnez et parsemez de thym.
6. Servez à l'apéritif ou en accompagnement d'une viande ou d'un poisson !



DES HALLES
ET DES
GOURMETS