


Tartines au beurre de radis & fanes

 4 toasts  10 min  -

 Un vin blanc sec, doté d'une belle tension et acidité, style Bourgogne aligoté.



INGRÉDIENTS.

4 tranches de pain avec
une mie serrée
4 fines tranches de jambon
aux herbes
80 g de beurre demi-sel à
température ambiante
1/2 botte de radis
multicolores
Poivre blanc
Sel

PRÉPARATION.

1. Nettoyez les radis à l'eau claire, retirez les racelles et réservez les fanes de 6 radis. Coupez 4 radis en tranches fines.
2. Hachez les fanes et les 6 autres radis et séchez bien l'ensemble à l'aide d'un torchon propre.
3. À l'aide d'une maryse, mélangez le beurre, le mélange fanes-radis, le sel et le poivre concassé.
4. Étalez ensuite ce beurre sur les tartines, disposez ensuite les tranches de jambon aux herbes et terminez avec les tranches de radis multicolores.