

Radis poêlé à la ciboulette

Ingrédients :

- 2 échalotes moyennes ou 3 petites
- 2 bottes de radis
- 30 g de beurre
- 1 cs d'huile d'olive
- Sel
- Poivre blanc
- 10 brins de ciboulette environ



Préparation :

Ciseler les échalotes. Mettre le beurre à fondre avec l'huile dans une poêle. Quand le beurre est fondu, ajouter les échalotes et les faire revenir à feu doux en les remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides, sans brunir. radis_beurre_ciboulette1

Pendant ce temps, préparer les radis : couper les fanes à la base et ôter la racine. Les rincer et les égoutter. Couper les plus gros en deux dans le sens de la longueur. radis_beurre_ciboulette2

Quand l'échalote est translucide, ajouter les radis dans la poêle. Augmenter le feu pour saisir les radis – attention ils ne doivent pas brunir non plus. Radis_beurre_ciboulette_5

Bien les remuer pendant 4-5 minutes, puis baisser le feu et continuer la cuisson à couvert pendant 5 autres minutes.

Pendant que les radis cuisent, ciseler la ciboulette. Radis_beurre_ciboulette_7

Quand les radis sont tendres mais pas complètement mous, arrêter la cuisson. Radis_beurre_ciboulette_6

Parsemer de ciboulette et servir sans attendre Radis_beurre_ciboulette_8

Note : l'huile permet d'éviter que le beurre ne brûle.