

RADIS À LA PLANCHA MI-CUIT, MI-CRU



Informations pratiques par Chef Cyril Berland

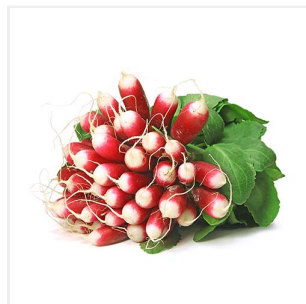
INGRÉDIENTS POUR : **4** personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : **5** min.

TEMPS DE CUISSON : **12** min.

DIFFICULTÉ : ★ ☆ ☆

LE PRODUIT PRIMÉALE DE LA RECETTE :



Les Radis roses

Liste des Ingrédients

500 g de radis roses

2 c à s d'huile de pépin de raisins
1/2 citron confit au sel
1 citron vert
1 c à c de sucre
1 botte de persil plat

Préparation

Laver les radis et réserver 100 g de côté que vous allez émincer en cru. Sur la plancha bien chaude, verser un trait d'huile, déposer les radis, le citron confit en fine brunoise, saupoudrer de sucre, laisser cuire en faisant légèrement caraméliser, saupoudrer du zeste de citron et déglacer avec le jus de citron vert. Rectifier l'assaisonnement. Juste avant de servir, parsemer de persil ciselé et ajouter les rondelles de radis cru.