

RADIS RONDS GLACÉS AU MIEL



Informations pratiques par Chef Cyrille Berland

INGRÉDIENTS POUR : **4** personnes

TEMPS DE PRÉPARATION : **5** min.

TEMPS DE CUISSON : **15** min.

DIFFICULTÉ : ★ ☆ ☆

LE PRODUIT PRIMÉALE DE LA RECETTE :



Les Radis ronds

Liste des Ingrédients

500 g de radis ronds

30 g de beurre
1 c à s de miel
1/2 botte de cerfeuil
1 c à c de graines de pavot bleu
Sel & poivre du moulin

Préparation

Laver les radis.

Déposer les radis dans une poêle en couche uniforme, ajouter le beurre, le miel, le sel & le poivre et couvrir juste à hauteur avec de l'eau.

Couvrir avec un papier sulfurisé (cuisson), et faire cuire sur feu moyen jusqu'à l'évaporation de l'eau.

Bien faire rouler les radis dans le jus sirupeux qui reste dans la poêle, saupoudrer de graines de pavots et juste avant de servir parsemer de cerfeuil ciselé.