

Salade de radis et fanes

CUISIMAGES

Réf :
1412

Type :
Entrée froide

Préparation :
10 min
Repos:

Cuisson :
2 min

Coût :


Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 2 personnes

- 1 botte de radis
- 4 champignons de Paris
- 10 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile de noisette
- Sel et poivre



Séparez les radis de leurs fanes, coupez les racines et lavez les.
Nettoyez les champignons.

Coupez les radis en rondelles et les champignons en bâtonnets.

Lavez et égouttez les fanes de radis.

Faites fondre le beurre, déposez les fanes, salez et poivrez et faites cuire 1 à 2 min sur feu modéré.

Servez en présentant harmonieusement et arrosez d'un filet d'huile de noisette.



Conseils
Variante
Vin

Arrosez d'un filet d'huile d'olive ou d'huile de noix.