

COCOTTE DE RADIS ROSES GLACÉS AU SÉSAME ET CRÈME DE FANES



Ingrédients

- bottes de radis roses
- 1 échalote
- 10 cl de crème liquide
- 20 g de beurre
- 1 c à s de miel
- 5 cl d'eau
- 1 c à s de graines de sésame doré
- Sel
- Poivre du moulin

Les étapes

Couper les fanes de radis au ras du lien qui les tient en botte. Laver les fanes. Ecourter les queues de radis (à environ 5 mm de la racine) et ôter les radicelles. Laver les radis puis les sécher.

Eplucher puis hacher l'échalote. Dans une grande casserole, déposer 10 g de beurre et faire suer l'échalote (jusqu'à ce qu'elle devienne translucide).

Ajouter les fanes de radis lavées et grossièrement ciselées. Les faire fondre à feu moyen environ 5 min. Saler puis verser la crème liquide. Mixer finement. Réserver.

Dans une cocotte (ou une sauteuse), déposer 10 g de beurre puis les radis. Ajouter le miel et l'eau et faire cuire les radis en les faisant rouler dans la cocotte pour qu'ils soient bien enrobés. Saler, poivrer. Couvrir et faire cuire 10 à 15 min (en remuant de temps en temps).

Parsemer en fin de cuisson de graines de sésame doré.

Servir les radis accompagnés de la crème de fanes de radis chaude pour faire trempette !

Source : <https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Recettes-de-cuisine>