

Radis et navets nouveaux poêlés au miel et à la coriandre

Ingrédients :

- 1 belle botte de radis.
- 2 bottes de petits navets nouveaux.
- 1 bouquet de coriandre.
- 4 cuillères à soupe de miel liquide.
- Sel, poivre.
- 70 g de beurre.



Les étapes

- *Coupez les fanes des radis et des navets et ôtez les racines.*
- *Lavez-les.*
- *Faites fondre le beurre dans une poêle. Ajoutez les navets et mouillez à hauteur avec de l'eau. Faites cuire environ 30 mn à feu doux, les navets doivent être bien tendres et l'eau doit avoir disparu. Ajoutez ensuite les radis et faites cuire encore 10 mn en ajoutant le miel et la coriandre, salez, poivrez.*
- *Les radis doivent être une belle couleur rose pâle*

Source : <http://myculinarycurriculum.blogspot.com/2015/03/radis-et-navets-nouveaux-poeles-au-miel.html>