

Radis ronds glacés au miel

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 et poivre



Les Étapes :

- *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 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.*

Source : <http://www.primeale.fr/recette/radis-ronds-glaces-miel/>