

Radis à la croque au sel

Préparation : 10mn

Difficulté : facile



Ingrédients pour 4 personnes :

1 botte de radis

Beurre doux + sel ou beurre demi-sel

(10g / personne environ soit l'équivalent d'une mini-plaquette individuelle)

Pain

(entre 40 et 60g / personne, selon les besoins de chacun)

Soit 1/8 à 1/4 de baguette par exemple)

Ustensiles :

Petit couteau fin

Planche à découper

Petite passoire

Papier essuie-tout

Préparation

1. Couper les feuilles en laissant un petit plumet.
2. Couper les racines.
3. Laver les radis en prenant soin de bien retirer toute la terre.
4. Les égoutter dans une passoire.
5. Puis les « éponger » sur du papier absorbant.
6. Servir avec du beurre, un peu de sel et du pain frais ou grillé.
7. Si vous utilisez du beurre salé pas besoin de sel...