

# Radis & beurre

Préparation : 10 min. + refroidissement  
Cuisson : 2 min. Portions : 4 à 6



## Ce qu'il vous faut

- 1 botte de radis
- 4 c. table de beurre non salé
- Ciboulette (les feuilles et aussi les fleurs, si disponibles)
- Fleur de sel

## Préparation

1. Bien brosser les radis sous l'eau froide. Conserver les feuilles si elles sont belles et fraîches ; sinon, les retirer en laissant une petite partie de la tige. Sécher soigneusement les radis.
2. Dans une petite casserole à feu doux (ou dans un bol allant au micro-ondes), faire fondre la moitié du beurre. Retirer du feu et incorporer le reste du beurre coupé en cubes. Mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu et lisse. Laisser refroidir jusqu'à ce que le beurre redevienne opaque, mais toujours liquide.
3. Tremper la moitié inférieure de chaque radis dans le beurre fondu, puis les déposer sur une assiette ou une plaque recouverte de papier parchemin. Réfrigérer quelques minutes pour faire figer le beurre.
4. Ciseler finement les feuilles de ciboulette et défaire les fleurs. Déposer dans un petit bol avec la fleur de sel.
5. Tremper une deuxième fois les radis dans le beurre (le réchauffer légèrement au besoin), puis les tremper dans le mélange de ciboulette et de sel.
6. Déposer les radis sur une assiette de service, et réfrigérer jusqu'au moment de servir.