

Cocotte de radis roses glacées au sésame et crème de radis

4 personnes

Ingrédients :

2 bottes de radis roses
1 échalote
10 cl de crème liquide
40 gr de beurre
2 c à soupe de miel
10 cl d'eau
1 c à soupe de graines de sésame
Sel, poivre

Préparation :

Coupez les fanes de radis au ras du lien, qui les maintient en botte
Ecourtez les queues de radis à environ 5 mm de la racine et ôtez les radicelles
Lavez puis séchez les radis
Epluchez et hachez l'échalote
Dans une grande casserole, déposez 20 gr de beurre puis faire suer l'échalote
Jusqu'à ce qu'elle devienne translucide
Ajoutez les fanes de radis lavées et grossièrement ciselées, les faire fondre à feu moyen environ 5 mn
Salez puis versez la crème liquide
Mixez finement, réservez
Dans une sauteuse, déposez le beurre restant, puis les radis
Ajoutez le miel et l'eau
Cuire les radis en les faisant rouler dans la cocotte, pour bien les enrobés
Salez poivrez, couvrir et cuire 10 à 15 mn en remuant de temps en temps
En fin de cuisson, parsemez de graines de sésame
Servir les radis accompagnés de crème de fanes chaudes .