

# RADIS ET BEURRE AU FANES

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

## Pour 4 personnes

- 3 bottes de radis roses
- 250 g de beurre doux
- 1 pincée de gros sel
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 pincée de poivre du moulin

## Préparation

Sortez le beurre du frigo 30 min à l'avance pour le ramollir.

Coupez les fanes. Lavez-les. Cuisez 2 min dans l'eau bouillante salée. Retirez. Plongez dans l'eau glacée. Égouttez. Mixez. Passez au tamis pour obtenir une purée bien lisse.

Travaillez le beurre en pommade dans un saladier. Incorporez-y la purée de d'ânes. Salez. Poivrez.

Mettez en forme. Mettez au frais. Servez les radis avec une tranche de beurre et la fleur de sel.



