



PETITS RADIS AU FOUR

20 MIN.
DE PRÉP.

40 MIN.
EN TOUT

228 KCAL
PAR PERSONNE

① Végétarien, Sans gluten, Low Carb | Lipides: 23 g, Glucides: 3 g, Protéines: 3 g par personne

IL VOUS FAUT POUR 4 PERSONNES

Petits radis

2 bouquets	de radis avec la verdure (ProSpecieRara National p.ex.)
1 cs	d'huile d'olive
½ cc	de sel
un peu	de poivre

Sauce dip

	eau salée frémissante
½ bouquet	de livèche ciselée
½ bouquet	d'aneth
½ dl	d'huile d'olive
½ cc	de sel
un peu	de poivre
125 g	de fromage frais
un peu	de fleur de sel

VOICI COMMENT FAIRE

Petits radis

Dans un saladier, mélanger les radis avec l'huile, le sel et le poivre, puis les répartir sur une plaque chemisée de papier cuisson. Réserver env. 20 g de la verdure de radis.

Cuisson

Faire cuire env. 20 min. au milieu du four préchauffé à 220 °C.

Sauce dip

Faire blanchir la verdure de radis réservée pendant env. 30 sec. dans l'eau salée frémissante, égoutter, mixer avec la livèche, l'aneth et l'huile, assaisonner. Lisser le fromage frais, ajouter le pesto, mélanger et servir avec les petits radis. Parsemer de fleur de sel.

BON À SAVOIR



Retrouvez la recette sur:

fooby.ch/fr/recettes/17373/