

Beurre de radis à tartiner



Temps de préparation: 10 min – Temps de cuisson: 30 min

Ingrédients

- 250 g de bon beurre
- 1 botte de radis roses avec les fanes
- 3 pincées de fleur de sel
- 5 tours de moulin à poivre

Préparation

Laisser le beurre ramollir à température ambiante. Laver les radis en conservant 5 cm de tige et réserver les fanes pour une soupe. Hacher finement les radis. Mélanger à la fourchette beurre, radis, sel et poivre: le mélange doit être homogène. Chemiser un bol de papier cuisson et y verser le mélange, bien tasser et conserver au frais le temps de servir.

Source: Céline Mennetrier, Artichaud et Cerise noire