

Recette des radis sur lit de terre



Mangez vos **radis** comme s'il venait d'être cueillis dans le jardin avec cette recette de **Sophie Dudemaine** de **radis** servis dans une **chapelure** et avec du beurre aux **herbes** .

ingrédients

Pour 6 personnes

- 1 botte de **radis**
- 6 tranches de **pain** de seigle Vollkornbrot de Jacquet®
- 100 g de beurre mou
- 3 cuillères à soupe d' **herbes** hachées (cerfeuil, ciboulette, persil, coriandre...)
- 1 cuillère à café de fleur de sel

préparation

- Faites bien griller les tranches de **pain** puis laissez-les refroidir et durcir.
- A l'aide d'un robot hachoir, mixez-les afin d'obtenir une **chapelure** .
- Dans un bol, mélangez le beurre avec le sel et les **herbes** .
- Nettoyez les **radis** en conservant un peu de fanes.
- Étalez la **chapelure** de **pain** sur un petit plateau.
- Plantez-y les **radis** puis déposez à côté un ramequin de beurre aux **herbes** .
- Dégustez en tartinant les **radis** d'un peu de beurre et en les saupoudrant de pain.



très originale cette présentation des radis et très amusante à faire avec les petits enfants pour l'apéritif