



Des légumes bio près de chez vous

... pour le plaisir de vos papilles !

Rouelles de radis noirs au lard

INGREDIENTS

- 2 radis noirs
- 12 tranches de poitrine fumée
- 6 brins de ciboulette
- 4 c. à soupe d'huile
- Sel
- Poivre



Pour 6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

Niveau de difficulté : ☆

Coût : ☆

PREPARATION

ÉTAPE 1 : Epluchez les radis noirs et taillez-les en fines rondelles. Lavez et séchez-les soigneusement. Lavez, séchez et ciselez la ciboulette.

ÉTAPE 3 : Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites-y sauter les rondelles de radis 5 min à feu vif. Salez et poivrez.

ÉTAPE 4 : Egouttez les rondelles de radis dans du papier absorbant.

ÉTAPE 5 : Après avoir jeté l'huile de la poêle, remettez celle-ci à chauffer sur feu vif et saisissez les tranches de lard 2 min de chaque côté.

ÉTAPE 6 : Mettez les rondelles de radis dans un plat, parsemez-les de ciboulette et ajoutez les tranches de lard.

ÉTAPE 7 : Servez aussitôt.

Bon appétit...

Retrouvez notre idée recette sur www.isagroupe.fr



Pour plus de renseignements

ISA GROUPE
Ensemble, créons de l'emploi

9 bis avenue du G1 de Gaulle - BP 73
18700 AUBIGNY-SUR-NERE

02 48 58 43 04

entraide@isagroupe.fr

