

Reveusebleue_12



Radis blanc (ou appelé également radis chinois) en rondelles et des radis ronds coupés en deux que vous faites revenir à la poêle avec du beurre (beurre qui se conserve parfaitement dans les boîtes Lock & Lock) puis faites-les flamber là avec de la Marie Brizard

Pour accompagner vos viandes c'est délicieux et cela change

** le radis chinois, peut également se manger cru comme les radis rouges que vous connaissez



Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr