



*Les Saveurs du Bois du Roc*



## Radis Noir aux épices

**Temps de préparation 15 min**

### Ingrédients :

- 1 kg de radis noir
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1 bâton de cannelle
- 2 cuillères de miel
- Sel & poivre

1. Eplucher les radis et les couper en tranches,
2. Dans une casserole, mettre les radis, le beurre, le bâton de cannelle, le sel et le poivre,
3. Ajouter de l'eau à hauteur des légumes,
4. Porter à ébullition et baisser à feu doux jusqu'à ce que les radis soient tendres,
5. Quand l'eau est évaporée, ajouter le miel et mélanger sur feu vif pendant une minute.

Bon appétit !