



Les Saveurs du Bois du Roc



## Radis Noir Poêlé

**Pour 2 personnes    Temps de préparation 5 min    Cuisson 5 min**

### Ingrédients :

- 2 gros radis noir
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel

1. Eplucher les radis et les découper en morceaux d'environ 1 à 2 cm de côté,
2. Faire chauffer une poêle avec l'huile,
3. Verser les radis et laisser cuire à feu moyen avec un couvercle pendant 8 minutes en remuant de temps en temps,
4. Oter le couvercle, mettre à feu vif, et laisser dorer les morceaux de radis en remuant pour ne pas que ça brûle.

Bon appétit !