

## Accompagnement

Préparation:

10 min

Cuisson: 20 min

Niveau: 

## Ingrédients:

Pour 4 personnes:

- 2 radis noirs (environ 500 gr)
- 100 gr de miel
- 1 càc de gingembre en poudre

## Suggestion

Pour une saveur plus estivale, vous pouvez également ajouter une càc de thym au moment où vous incorporez les radis au miel.

# Confit de radis noir au miel

- Epluchez les radis et coupez-les en lamelles.
- Mettez les lamelles dans une casserole et recouvrez-les d'eau.
- Faites cuire les radis à l'eau jusqu'à évaporation complète de celle-ci.
- Faites fondre le miel dans une poêle. Une fois le miel fondu, ajoutez-y les lamelles de radis et laissez-les caraméliser légèrement.
- Quand elles ont attrapé une coloration roussâtre, ajoutez le gingembre et laissez cuire encore une ou deux minutes.
- Mettez en pot.
- Vous pouvez servir ce confit chaud en accompagnement d'une viande mais également froid avec un pâté ou un foie gras.



Suggestion de présentation