

Beignets de radis noir



Dimanche 10/20/2019

ingrédients (pour 1 à 2 personnes)

1 radis noir
1 patte d'oignon

Déroulement de la recette :

- après l'avoir bien lavé et essuyé, mais sans retirer la peau, détailler de fines tranches du radis noir à l'aide d'un couteau et étalez les sur une surface plane.
- Saler pour faire dégorger pendant 5 minutes environ puis essuyez
- rouler chaque tranche dans la farine
- faire revenir à la poêle à feu doux dans de l'huile d'olive pendant 10 bonnes minutes selon votre convenance (plus cela cuit plus c'est tendre et croquant mais ne faites pas brûler)
- servez dans un plat accompagné de riz par exemple pour un repas végétarien ou alors en accompagnement avec une viande rouge ou un poisson.