

## **Radis roses poêlés au Porto**

L'émincé de rondelles de radis roses poêlés au porto enchante vos hôtes avec une côte de porc ou une cuisse de volaille rôtie par exemple.

Radis roses poêlés au porto pour 4 personnes :

1 belle botte de radis roses les feuilles vertes retirées\* lavés et émincés en rondelles d'un demi centimètre

2 dl de porto rouge ou de vieux byrrh

sel poivre du moulin

20 gr de beurre fin

1) Dans une sauteuse faites fondre le beurre, puis ajoutez les rondelles de radis, salez poivrez puis 3 minutes après ajoutez le porto.

2) Laissez réduire pendant 7 à 8 min puis servez a côté de votre viande.

le goût légèrement poivré du radis et celui sucré du porto se marient à merveille, laissez donc découvrir ce test nouveau à vos convives.