

FRITES DE RADIS NOIR AU FOUR



Facile

Préparation : 10 min

Cuisson : 25 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

2 radis noir, 6 cuillères à soupes d'huile d'olive, 2 cuillères à soupe de sirop d'agave (*non obligatoire*) sel et poivre noir, 2 cuillères à café de paprika.

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180°C (*ou thermostat 6*)
- Laver et peler les radis noirs
- Couper les radis noirs en forme de frites
- Les déposer dans un récipient avec couvercle
- Verser l'huile d'olive, le sirop d'agave puis saler à votre convenance
- Ajouter 3 tours de moulin à poivre noir puis saupoudrer les radis noirs de paprika
- Fermer le contenant et secouer le tout
- Verser les frites sur une plaque et enfourner 25 minutes en chaleur tournante

BONNE DÉGUSTATION !

Retrouvez toutes nos recettes sur www.lebiaujardin.org
N'hésitez pas à partager vos recettes avec nous !
Il suffit de nous l'envoyer par mail accompagnée d'une photo sur
contact@lebiaujardin.org