

Recette des radis au foie séché (façon Albigeoise)

Ingrédients :

1 botte de radis roses ; 2 tranches de foie séché ; deux échalotes ; huile ; vinaigre balsamique et poivre.

Préparation :

Découper les tranches de foie séché en petits cubes de 1cm environ, les mettre dans un bol d'eau chaude à dessaler. Mettre en attente.

Équeuter les radis, les laver et les trancher finement sans les éplucher.

Éplucher et couper en rondelles les échalotes.

Mettre les échalotes et les radis dans un poêle avec un peu d'huile, faire revenir à feu vif.

Lorsque les radis sont cuits (translucides), égoutter le foie séché et l'ajouter à la préparation.

Laisser cuire trois minutes, éteindre le feu, déglacer le tout avec le vinaigre balsamique, poivrer et servir chaud.

Bon appétit !