



Collations
Plats d'accompagnement
Autre

Chips de radis

Pour 4 personnes.

Ingrédients

16 radis
1 cuillère à soupe de miel
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Méthode de préparation

Lavez les radis, enlevez les feuilles et coupez-les en fines rondelles. Mettez-les dans un plat prévu pour le micro-ondes et enfournez-les 30 secondes. Égouttez l'humidité et séchez les rondelles de radis.

Préchauffez le four à 190°C. Mélangez le miel à l'huile d'olive. Incorporez-y les radis. Déposez les rondelles sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez 30 minutes. Retournez-les à mi-cuisson.

Ustensiles de cuisine

Four

