

# Radis roses autrement : rôtis, chèvre & noisettes

## Ingrédients:

---

- 2 bottes de radis roses
- 150 g de chèvre frais
- 1 c. à soupe de miel
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 poignée de noisettes
- Quelques brins de ciboulette ou persil
- 1 c. à café de vinaigre balsamique
- Sel, poivre



## Préparation

---

Couper les fanes des radis en laissant éventuellement un petit centimètre de tige. Les laver. Les couper en deux dans la longueur. Mélanger avec l'huile d'olive, le miel, le sel et le poivre. Étaler sur une plaque et faire rôtir 15 à 20 min à 200 °C, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement caramélisés mais encore un peu fermes. Faire griller grossièrement les noisettes à sec dans une poêle. Disposer le chèvre frais dans les assiettes, ajouter les radis encore tièdes, les noisettes et quelques herbes. Terminer avec quelques gouttes de vinaigre balsamique.

**Le petit plus : ajouter les fanes de radis en pesto ! Mixées avec huile d'olive, noisettes, ail et un peu de parmesan, elles accompagnent parfaitement les radis rôtis.**