

Crème de radis au miel

Tirée de recettes.qc.ca

Ingrédients

- 2 à 3 bottes de radis frais (environ 20 radis)
- 1 oignon blanc haché
- 1 tasse de vin rosé
- 1/4 de tasse de miel
- 2 tasses de bouillon de poulet
- 2 tasses de bouillon de légumes
- 1/3 de tasse de crème à cuisson
- 1 pincée d'estragon
- 1 pincée de piment de la Jamaïque
- Sel et poivre

Préparation

Laver les radis, puis les trancher très finement.

Faire revenir dans une grande casserole les radis et l'oignon avec un peu d'huile ou de beurre, jusqu'à ce qu'ils soient transparents et un peu caramélisés.

Déglacer avec le vin rosé et ajouter le miel.

Laisser réduire le liquide de moitié.

Ajouter les bouillons et laisser mijoter au moins 1 heure. Les radis doivent être bien cuits sinon ils seront difficiles à réduire en purée.

Ajouter l'estragon, le piment de la Jamaïque et la crème, puis réduire en purée au mélangeur. Servir chaud.