**Les radis ou les navets glacés**

**Ingrédients pour 2 personnes :**

* 10 radis ou 2 navets
* 1 cuillère à café de sucre
* 1 noix de beurre (5g) ou 1 cuillère à café d’huile de tournesol
* ½ cuillère à café de sel
* poivre

**Réalisation :**

Laver, gratter, radis ou petits navets éliminer les fanes en laissant 1 cm de « vert ».

Les mettre «  debout » dans une casserole.

Ajouter de l’eau jusqu’aux fanes coupées.

Ajouter l’huile ou le beurre, le sel, le poivre, le sucre.

Couvrir avec une feuille de papier sulfurisé ou un couvercle à défaut.

Porter à ébullition et cuire à feu moyen jusqu’à évaporation de l’eau.

Faire caraméliser légèrement. Déguster encore chaud.

* A déguster au repas, avec du riz, des pommes de terre, une omelette ou à l’apéro.