

# Radis au beurre de fanes de radis

Bonjour à toutes et tous

Quand vient la saison des [radis](#), les bottes dans le panier ou la cueillette dans le jardin, j'ai toujours un regret de voir les **fanés** partir au compost. Certes, le potager à besoin de compost (et donc le compost d'un approvisionnement large) mais rien n'empêcherait de valoriser un peu plus ces jolies feuilles. C'est à l'occasion d'une recherche d'idée apéritives printanières pour un apéro entre amis que je suis tombée sur une bonne idée : préparer un beurre de fanes de radis. Le concept semblait couler de source : vu que l'on consomme aisément les radis au beurre (demi sel !) pourquoi ne pas aromatiser un peu ce beurre avec une purée de fanes. Ni une, ni deux, recette mise dans la pile de recettes à réaliser pour cet apéritif.

Côté réalisation, franchement, c'est tout simple même si la qualité de mixage des fanes dépend des états d'âmes de votre mixer/blender. Côté dégustation, d'avis unanime des convives, c'est très sympa. Les fanes amènent une note herbacée qui adoucit le piquant du radis. Et, – petite cerise sur le radis – ayant du remplacer au dernier moment le jus de citron par du vinaigre ( Vous connaissez, le « oups j'ai oublié le citron... » ), la vivacité du vinaigre a énormément plu. Depuis, c'est un peu la recette bon plan apéro-zéro-déchet-printanier-qui-change.

Vous connaissez peut être (ou sans doute ?) mais je voulais la partager ici pour vous la remettre en tête ou vous la faire découvrir. Franchement, c'est à tenter. Bonne journée



- RADIS AU BEURRE DE FANES -  
(ZÉRO DÉCHETS)



## **Recette : Radis au beurre de fanes de radis**

**Saison de la recette : Avril à Juin**

**Temps de préparation : 10 minutes**

**Temps de cuisson : 2 minutes**

---

### **Ingrédients**

Pour 4 personnes :

- 2 botte de radis roses avec fanes
- 100- 120 g de beurre demi sel
- 2 à 3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre ou d'échalote (1)
- poivre

### **Réalisation**

- [30 min à l'avance environ] Sortez le beurre du réfrigérateur, coupez en morceaux et laissez ramollir.
- Séparez les radis des fanes. Retirez la racine du radis, éventuellement la base des fanes, lavez les et égouttez.
- Pour les fanes, triezy celles abîmées ou jaune puis lavez soigneusement le reste. \* Faites cuire les fanes 2

minutes à l'eau bouillante et égouttez très soigneusement. N'hésitez pas à presser avec la main pour chasser le surplus d'eau.

- Mixez les fanes et récupérez la « purée ». (2)
- Mélangez la purée de fanes avec le beurre demi sel et le vinaigre jusqu'à obtenir une préparation crémeuse. Poivrez (ou resalez) à convenance.

Servez le beurre de fanes avec les radis ... ou utilisez le pour former des toast {pain grillé, beurre, rondelles de radis}

---

### **Astuces :**

- Si vous préparez le beurre fanes radis longtemps avant la dégustation, conservez le au réfrigérateur. Vous le sortirez un bon quart d'heure avant service qu'il ramollisse
  - Conservation : 1 semaine au réfrigérateur
  - (1) Si vous avez préparé du [vinaigre de fleurs de ciboulette \(recette ici\)](#), je vous le conseille avec.
-