



RADIS BEURRE piment doux fumé

Pour 20 bouchées



INGRÉDIENTS

- 1 baguette aux céréales
- 1 botte de radis longs
- 200 g de beurre demi-sel
- 1 pincée de piment doux fumé
- 1 c. à s. de graines de sésame noir

PRÉPARATION

Trancher les baguettes en fines tranches.

Préparer et laver les radis en gardant quelques fanes sur chaque radis.

Travailler le beurre pommade avec le piment, débarrasser dans une poche avec une grosse douille cannelée, et déposer une jolie noix de beurre sur les tranches de baguette.

Saupoudrer de quelques graines de sésame et piquer debout un radis.



**L'ASTUCE
DU CHEF**

Réaliser un beurre différent en mixant le beurre avec les fanes de radis.

LES PRODUITS AGRIAL UTILISÉS



Radis longs roses
Priméale



Beurre 1/2 sel
Agrilait