

SAUCE FANES DE RADIS, OLIVES VERTES ET CITRON



- 1 botte de radis**
- 6 olives vertes**
- 20 cl de crème liquide**
- 2 cuillères à café de jus de citron**

Laver les fanes de radis, les égoutter et les faire revenir dans une sauteuse avec un peu de beurre. Hacher les olives.

Rassembler fanes de radis fondues, olives vertes et jus de citron, mixer en ajoutant progressivement la crème liquide. Saler et poivrer puis remettre sur feu doux pendant 5 min.

Servir avec un poisson, des pâtes ...