

# Gratin de fanes de radis



“ Une bonne manière pour récupérer les fanes de radis... sans oublier la soupe. ”

## Les Ingrédients :

(Pour 2 personnes) :

- Les [fanés](#) d'une belle botte de [radis](#)
- 1 petit [oignon](#)
- 250 ml de lait (vache ou chèvre)
- ½ c. à soupe de beurre
- ½ c. à soupe de farine
- 100 g de lardons
- 100 g de râpé
- Sel et poivre
- 1 pincée de bicarbonate de soude

## Les Étapes :

Épluchez l'oignon puis émincez-le. Dans une petite poêle, faites dorer l'oignon avec les lardons. Assaisonnez. Réservez.

Pendant ce temps, rincez les fanes de radis. Hachez-les. Jetez-les dans l'eau bouillante salée additionnée d'une pincée de bicarbonate de soude. Faites blanchir 5 minutes. Égouttez puis réservez.

Préparez la béchamel au fromage... Dans une casserole, faites fondre le beurre sans le brunir. Ajoutez la farine et mélangez vigoureusement pendant quelques minutes. Ajoutez le lait et fouettez sans cesse afin d'éviter les grumeaux. Amenez lentement à ébullition. Retirez du feu et faites fondre le râpé dans la béchamel.

Incorporer la béchamel au fanes de radis. Déposez dans un plat à gratin. Parsemez de râpé. Enfournez 20 minutes à 220°C.

## Et Que Dire De Plus ?

- Cette recette a été transférée depuis mon ancien blog.
- Les fanes de radis peuvent être coriaces après 5 minutes de cuisson. Augmentez la cuisson si elles ne sont pas assez cuites.
- Autres recettes à base de fanes de radis : [Soupe de fanes de radis et courge blue hubbard](#).