

Asperges vertes et radis roses poêlés à l'asiatique



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

Ingrédients, pour 4 personnes

- 500 g. d'asperges vertes
- 250 g. de radis roses
- 2 c. à s. de tamari Lima (sauce soja sans gluten)
 - 1 gousse d'ail
 - Gros sel
 - Huile d'olive
- Ciboulette fraîche

La recette de Juliette

- Laver les asperges (ne pas les éplucher) et les radis.
- Couper les radis en deux dans le sens de la longueur.
- Couper la tête des asperges puis les queues restantes en morceaux de 2 cm environ.
- Huiler un wok ou une poêle et faire revenir les queues d'asperges pendant 5 minutes à feu moyen.
- Puis ajouter les radis, les têtes d'asperges et 1 c. à s. de gros sel et un peu de poivre. Couvrir et laisser cuire pendant 10 minutes supplémentaires.
- En fin de cuisson, ajouter l'ail émincé et déglacer avec le tamari, à feu vif.
 - Parsemer de ciboulette fraîche et servir de suite.