

RECETTE

RADIS ROSES

RADIS A LA CROQUE AU SEL

SALADE DE RADIS ROSES ET NOIRS, MANGUE, MESCLUN

Pour 4 personnes

1 botte de radis roses
1 petit radis noir
2 mangues bien mûres
200 g mesclun
1 gousse de vanille
10 cl huile d'olive
sel, poivre du moulin

Rincer les radis roses et les couper en lamelles.

Eplucher le radis noir et détailler en bâtonnets très fins de 3 cm de long

Couper en deux la gousse de vanille et en gratter l'intérieur pour en récupérer les graines.

Mélanger huile d'olive et graines de vanille.

Eplucher les mangues et les détailler en lamelles.

Rincer et essorer les mesclun.

Dans un saladier, mélanger lamelles de radis roses et de mangue, bâtonnets de radis noirs et mesclun, saler poivrer et assaisonner avec l'huile d'olive vanillée.

Accompagne volailles ou poisson vapeur.

SOUPE DE FANES DE RADIS ET CROÛTONS

Les fanes de trois bottes de radis
4 pommes de terre moyennes
1 gros oignon
200 g crème fraîche
2 gousses d'ail
huile
30 g beurre
Sel , poivre du moulin

Rincer les fanes de radis et les couper finement au couteau pour obtenir une chiffonade.

Eplucher les pommes de terre et les couper en morceaux.

Eplucher et émincer l'oignon.

Eplucher et presser l'ail.

Faire blondir l'oignon dans un peu d'huile, ajouter les fanes, remuer et faire suer.

Saler, poivrer et ajouter l'ail.

Incorporer les pommes de terre, ajouter un peu d'eau, couvrir et faire cuire 20 à 30 min .

Quand les légumes sont cuits, ajouter 1 à 1,5 l d'eau bouillante et mixer pour obtenir un velouté très fin.

Ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement et réserver à feu doux.

Dans une poêle, mettre le beurre à fondre et y dorer le pain coupé en petits morceaux.

Quand les croûtons sont prêts, servir avec la soupe bien chaude.

SALADE DE RADIS ROSES A LA COURGETTE

Pour 2 personnes

1 botte de radis

2 toutes jeunes courgettes

1 touffe de ciboulette

Sauce : yaourt

1 c à s huile d'olive

sel, poivre

Laver les courgettes sans les peler, couper les extrémités, les débiter en fines rondelles.

Nettoyer les radis, couper les tiges, garder quelques feuilles bien fraîches, débiter les radis en rondelles.

Ciseler la ciboulette.

Préparer la sauce.

Mélanger toutes les crudités aux fanes de radis et les répartir sur deux assiettes.

Verser une peu de sauce au milieu, présenter les reste à part.

Servir aussitôt.

SAUCE AU RADIS

Battre 3 c à s de vinaigre de Xérès

5 c à s d'huile d'olive

sel, poivre du moulin jusqu'à obtention d'une émulsion crémeuse.

Nettoyer une botte de radis, les hacher au mixer en grosses miettes, mêler à la vinaigrette.

A servir avec fromage de tête, salades comprenant des viandes froides etc.