



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



RADIS GLAÇONS

NOM DE LA RECETTE	Page
RADIS GLAÇONS AU FROMAGE BLANC	2
POTAGE AUX FANES DE RADIS	2
TARTE AUX FANES DE RADIS	2
RADIS DAÏKON - MAYONNAISE - POULET FUMÉ	3

NOM DE LA RECETTE	Page



LES JARDINS DU GIESSEN



RADIS GLAÇONS

RADIS GLAÇON AU FROMAGE BLANC

- Ingrédients :
- 250g de fromage blanc en faisselle
 - 1 oignon frais avec le vert émincé
 - 10 radis
 - 2 c. à soupe de lait
 - 2 c. à soupe de crème
 - 1 gousse d'ail pressée
 - 1 c à soupe d'herbes hachées : persil, ciboulette...
 - 1 glaçon, sel et poivre

Mettez dans un mixer le fromage blanc, la crème, le lait et le glaçon. Mixez environ 2 min. Ajoutez les herbes et le jus de citron.

Salez, poivrez et mixez quelques secondes.

Versez la préparation dans un petit plat creux et ajoutez-y les radis coupés en rondelles et l'oignon émincé.

Mélangez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

POTAGE AUX FANES DE RADIS

- Ingrédients :
- Les fanes de radis
 - Quelques pommes de terre
 - 1 oignon
 - Sel, poivre,
 - Noix de muscade.
 - Crème fraîche (facultatif)

Lavez les fanes. Épluchez et lavez les pommes de terre. Mettez le tout dans une casserole et faites cuire. Mixez. Assaisonnez.

Avant de servir, on peut ajouter un peu de crème fraîche.

TARTE AUX FANES DE RADIS

- Ingrédients :
- Les fanes de 3 bottes de radis
 - 200 g de pâte brisée
 - 3 œufs
 - 20 cl de crème fraîche
 - Comté râpé, muscade
 - 1 noix de beurre, sel et poivre

Laver les fanes de radis. Les cuire 10 minutes à la vapeur. Battre les œufs, ajouter la crème, les épices et les fanes.

Beurrer et garnir le fond de tarte. Saupoudrer de comté. Cuire 30 minutes à four moyen à 200°.



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



RADIS GLAÇONS



RADIS DAÏKON – MAYONNAISE – POULET FUMÉ

Ingrédients :

- 1 radis daïkon
- les 2 blancs d'un poulet fumé, sans la peau
- 1 poignée de feuilles de basilic ciselées
- 2 jaunes d'œufs
- huile de tournesol, sel et poivre
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à café de vinaigre



Recette

Éplucher le radis, le râper à la râpe fine, le poser dans une passoire pour qu'il rende un peu son eau.

Couper le poulet en petits dés. Ciseler le basilic.

Monter la mayonnaise : mettre les 2 jaunes dans un bol avec la moutarde et un peu de sel (attention, penser que le poulet sera très salé), tourner, quand c'est mélangé commencer à ajouter l'huile.

Détendre doucement avec le vinaigre à la fin, la mayonnaise blanchit un peu et est moins compacte. Incorporer le basilic.

Mélanger le poulet et la mayonnaise, ajouter le radis râpé et égoutté.

Rectifier l'assaisonnement, si nécessaire.

Servir sur assiette, sur canapé, ou en sandwich.



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



RADIS GLAÇONS



Recette



Recette