



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



RADIS NOIR

SALADE DE RADIS À L'AVOCAT ET AUX DATTES

- Ingrédients :
- 1 radis
 - 1 avocat
 - 1 pomme
 - Quelques dattes
 - ½ citron, huile d'olive.

Pelez le radis et le râper (grille très fine) avec la pomme. Eplucher l'avocat et le réduire en purée. Ajouter le jus de citron et l'huile d'olive. Mélanger au radis. Ajouter les morceaux de dattes.
La pomme atténue le « piquant » du radis.

RADIS NOIR À LA CRÈME

- Ingrédients :
- 1 radis noir
 - 1 cuillère à soupe de crème fraîche
 - sel

Pelez un radis noir, râpez-le, faites-le dégorger au sel puis mélangez-le à de la crème fraîche.

Avec du pain grillé, c'était excellent.

Pensez à bien presser le radis après le rinçage du sel (il rend beaucoup d'eau).

SALADE D'HIVER

- Ingrédients :
- Radis noir ou radis rose de chine,
 - Céleri rave,
 - Carotte,
 - Pomme,
 - Salade sauvage (type plantain lancéolé, stellaire ...)

Ou salade d'hiver (endive, mâche...)

Pour la sauce :

- moutarde,
- purée d'amandes,
- tamaris, huile d'olive.

Râper céleri, échalote, carotte, radis et pomme.

Garnir avec les feuilles de salade.

Arroser avec la sauce. Mélanger.



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



RADIS NOIR



SANDWICH DE RADIS NOIR AU BLEU D'Auvergne

Ingrédients :

- Pain de mie rond
- 1 radis noir
- 50 g de bleu d'Auvergne par personne
- beurre
- sel et poivre
- porto

Peler le radis. Le couper en fines tranches.

Saler et laisser égorgé une heure.

Triturer le fromage afin de le réduire en pommade.

Ajouter du poivre et une petite cuillerée de porto par 50 g de fromage.

Bien malaxer le tout.

Faire griller les tranches de pain.

Beurrer.

Poser sur le beurre une tranche de radis débarrassée du sel.

Tartinier avec le fromage au porto.

Se fait également avec du roquefort.

On peut également remplacer le porto par du cognac et ajouter des raisins secs dans la crème de roquefort, si on aime le salé sucré.



Recette



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



RADIS NOIR



Recette



Recette