



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



RADIS ROSES

NOM DE LA RECETTE	Page
RADIS ROSES POÉLÉS AU PORTO	2
POTAGE AUX FANES DE RADIS	2
TARTE AUX FANES DE RADIS	2
BEURRE DE RADIS	2
SALADE AUX RADIS ROSES	3
RADIS ROSES ET FROMAGES BLANCS AUX HERBES	4

NOM DE LA RECETTE	Page



LES JARDINS DU GIESSEN



RADIS ROSES

RADIS ROSES POÊLÉS AU PORTO

- Ingrédients :
- 1 belle botte de radis roses
 - 2 dl de porto rouge
 - sel poivre du moulin
 - 20 gr de beurre fin

Retirez les feuilles vertes. Lavez et émincez les radis en rondelles d'un demi-centimètre

Dans une sauteuse faites fondre le beurre, puis ajoutez les rondelles de radis, salez poivrez puis 3 minutes après ajoutez le porto.

Laissez réduire pendant 7 à 8 min puis servez à côté de votre viande.

Le goût légèrement poivré du radis et celui sucré du porto se marient à merveille, laissez donc découvrir ce test nouveau à vos convives.

*Conservez le vert et faites-en une jolie salade ou un très bon potage.

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°.

Variante : S'il vous manque des fanes, vous pouvez ajouter de jeunes pousses d'orties.

Vous pouvez également réaliser cette recette en utilisant uniquement les pousses d'orties.

BEURRE DE RADIS

- Ingrédients :
- beurre salé
 - quelques radis roses
 - quelques fanes de radis bien fraîches

Mixer le tout.

Se tartine sur du pain grillé à l'apéritif... ou sur des pommes de terre au four.



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



RADIS ROSES



SALADE ROSE AUX RADIS

Ingrédients :

- 1 botte de radis rosés
- 3 oranges (sanguines de préférence)
- Quelques feuilles de menthe
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de vinaigre de vin
- Sel, poivre

Coupez à ras les feuilles d'une botte de radis rosés ainsi que leurs pointes. Ne les épluchez pas.

Lavez soigneusement les radis et essuyez-les avec un torchon propre. Coupez-les en rondelles régulières.

Épluchez 2 oranges, détachez les quartiers et retirez la fine membrane qui les entoure. Coupez chaque quartier en trois.

Coupez 1 orange en deux, réservez-en une moitié pour un autre usage, pressez l'autre.

Préparez une vinaigrette en mélangeant 2 cuillères à soupe de jus d'orange, 1 cuillère à café de vinaigre de vin, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel et poivre.

Juste avant de servir, disposez en rosace sur un plat rond les rondelles de radis alternées avec les morceaux d'orange.

Versez doucement la vinaigrette dessus avec une cuillère pour qu'elle soit régulièrement répartie.

Ne tournez pas la salade pour ne pas détruire la belle ordonnance du plat.

Lavez quelques feuilles de menthe, essuyez-les et décorez-en le plat. Servez aussitôt.

Variante : Pour un plat plus simple, supprimez les quartiers d'oranges mais préparez la vinaigrette avec le jus d'orange, comme indiqué : le goût légèrement piquant des radis se marie bien avec la douceur de l'orange.

Présentez-les alors en même temps que d'autres crudités : concombres à la crème, salade de tomates au basilic, rondelles de courgettes cuites dans un peu d'huile d'olive avec 1 brin de thym et servies froides.

Tour de main : La seule opération un peu longue de cette recette est l'épluchage des oranges. Utilisez un couteau pointu bien aiguisé. Éliminez toute trace de peau blanche.

Pour peler les quartiers, glissez la lame du couteau entre la chair et les membranes.



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



RADIS ROSES

RADIS ROSES ET FROMAGES BLANCS AUX HERBES

Recette de L'agenda 2011 des Jardins de Cognac

Ingrédients :

- 2 bottes de radis
- 500g fromage blanc en faisselle
- 1 petit Billy (fromage de chèvre)
- 1 botte de ciboulette
- 2 c. à s. de vinaigre de vin
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- le jus d'un citron
- ½ c. à c. de gomasio
- poivre du moulin

1 - Préparez les radis. Coupez une partie des feuilles vertes. Ôtez la racine. Lavez-les soigneusement à l'eau froide. Égouttez-les et laissez-les sécher sur un torchon sec.

2 - Préparez les fromages blancs aux herbes :

Lavez et ciselez la ciboulette. À la faisselle bien égouttée, ajoutez le petit Billy, le vinaigre de vin, l'huile d'olive, le jus de citron, le gomasio et la ciboulette. Poivrez généreusement. Mélangez le tout. Ajoutez un peu de gomasio si nécessaire.

3 - Trempez les radis dans cette préparation.

Bon appétit !



Recette



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



RADIS ROSES



Recette



Recette