



La Feuille de choux 10

Aller, j'avoue j'ai rechigné à faire cette dernière feuille de choux. Pourtant il faut bien l'avouer celle-ci va m'être plus que nécessaire car **les radis noirs** ont eu la fâcheuse tendance à rester un peu de côté. Nous les avons pourtant utilisés régulièrement en sirop, selon la recette M. Baud (le papa de Stéphane) : Alternier les rondelles de radis noir avec du sucre. Laisser reposer, puis recueillir le sirop qui s'est formé. C'est bon et en plus ça aide à soulager les petites toux de l'hiver. Maintenant que j'ai fait ma petite collecte, je vais, regretter de ne pas en avoir recommandé, car à bien y regarder, plusieurs recettes me semblent bien tentantes. Aller, vous m'en direz des nouvelles. Sinon, selon Anne Brunner qui anime le blog <http://blogbio.canalblog.com/>, voici ce qu'elle dit du Radis noir « Ma Maman m'a appris à le manger en rondelles épluchées, sur une belle tranche de pain avec du beurre salé. Et ça reste ma manière préférée ! »

Bon Appétit !

Donc, voici pour commencer, les petites variations que propose Anne pour renouveler le plaisir du radis noir cru :

1ere version : Carpaccio

Emincé en rondelles les plus fines possibles, et marinées dans un peu de citron, d'huile de colza et de sel. Frais et raffiné.

2eme version : Fromage blanc au radis noir

Tout simple et très sympa pour l'apéro : Pour un petit apéro pour 3 ou 4 personnes, il faut : 200 ml de fromage blanc fermier (faisselle), sel, poivre, un petit radis noir rond, ou un tronçon de 3-4 centimètres d'un radis noir long, une cuillère à soupe de pousses de roquette, des tranches de pain semi-complet

Eplucher le radis noir et le hâcher finement. Mélanger avec les autres ingrédients. Tartiner.

3eme version : Canapés de radis noirs pour vos tartinades Le radis, épluché et coupé peut servir de canapés. Coupé en rondelles, ou dans des formes allongées si vous coupez en biais !

4eme version : Radis noir râpé au sel

A l'avance, éplucher le radis noir, le râper ou l'émincer en julienne. Alternier des couches de radis noir râpé et de gros sel. Enfermer dans un récipient hermétique et réfrigérer. J'insiste sur le récipient hermétique, à défaut de quoi c'est tout le frigo qui change d'odeur... ;-(

Le lendemain, verser le radis noir dans une passoire pour vider le jus dégorgé et bien rincer. Servir avec une vinaigrette. Le goût et la texture du radis ont changé : il est devenu beaucoup plus doux et plus translucide. Les amateurs de choucroute m'ont déjà fait remarqué que je perdais plein de précieux vitamines avec l'eau de rinçage, mais ici aussi, je préfère bien rincer pour ôter le goût du sel. Le résultat ? Une révélation gustative ! C'est le début de la lacto-fermentation, que l'on peut aussi tenter pour conserver le radis noir jusqu'à... la saison du radis rose !

5eme version : Lacto-fermenté

Laver un bocal en verre à caoutchouc (type Le Parfait) à l'eau très chaude ou mieux, l'ébouillanter. Eplucher et râper les radis noirs comme précédemment. Préparer une saumure, en faisant bouillir et refroidir un demi-litre d'eau, dans laquelle on dissout ensuite 15 g de sel. Dans le pot, disposer le radis rapé, puis couvrir avec la saumure. Fermer hermétiquement. Attendre au moins 15 jours... Et toujours : rincer le radis avant de le servir, pour ôter le sel.

Gaspacho tout blanc de radis noir au lait de coco

6 pers : 600 g de radis noir, 6 feuilles de persil plat, 25 cl de lait de coco, 25 cl d'eau, Sel marin de Guérande, Quelques gouttes d'huile de noisette

Lavez les radis, réservez un petit tronçon que vous n'épluchez pas et épluchez le reste et coupez les radis épluchés en petits cubes. Lavez le persil. Dans une casserole, versez le lait de coco et l'eau que vous portez à ébullition, ajoutez les cubes de radis et salez. Laissez cuire à feu moyen environ 20 minutes (une pointe de couteau doit traverser facilement les cubes de radis). Versez ensuite dans le bol du robot et mixez votre préparation. Mettez le bol au réfrigérateur afin qu'il refroidisse. Au moment de servir, taillez le tronçon de radis non épluché en fine julienne, versez le gaspacho dans des petits bols individuels, parsemez de julienne de radis, disposez une feuille de persil et versez quelques gouttes d'huile de noisette.

Radis noir à la cannelle et poivre noir Sarawak

« Cuits et bien glacés, les radis se consomment comme d'autres racines en accompagnement de viande ou seuls, juste pour le plaisir de goûter leur saveur poivrée. »

6 personnes : 1 kg de radis noir, 2 c à s de beurre, Sel fin, Poivre noir Sarawak, 1 petit bâton de cannelle

Epluchez et coupez en tranches les radis noirs. Dans une casserole, mettez les radis, le beurre, le sel et le poivre fraîchement moulu, le bâton de cannelle et un peu d'eau à hauteur des légumes. Portez à ébullition puis couvrez et baissez le feu qui doit être modéré. Laissez cuire jusqu'à ce que les radis soient tendres, en remuant de temps en temps. Lorsque toute l'eau est évaporée, goûtez et ajoutez le sucre si vous le désirez et remuez sur le feu 1 minute. Servez immédiatement.

Sushis aux crevettes et au radis noir

« Des crevettes et de croquants radis pour donner de la saveur à des délicieux sushis. Parfumés à l'aneth et à la noisette, vous régalez vos amis avec ces petites bouchées. Facile à réaliser assez rapidement. »

6 pers : 400 g de riz gluant cuit, 12 grosses crevettes, 100 g de radis noir, 12 radis roses, 12 noisettes, 6 cl de vinaigre de riz, 2 c à s de graines de sésame, 1 tige d'aneth, Sel fin, Poivre du moulin, 1 c à s d'huile d'olive

Pelez et râpez le radis noir. Emincez les radis roses. Mixez grossièrement les noisettes, mélangez-les avec les graines de sésame et l'aneth ciselé finement. Etêtez et décortiquez les crevettes, coupez-les en 2 dans le sens de la longueur. Dans un saladier, mélangez le riz, le vinaigre les radis, salez et poivrez. Façonnez des boulettes de riz et roulez-les dans le mélange sésame-noisette-aneth. Posez-les sur un plat et aplatissez légèrement le dessus. Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive et faites cuire rapidement les crevettes. Posez 1 demi-crevette sur chaque sushi.

Carpaccio de radis noir aux noisettes

6 pers : 1 radis noir, Une dizaine de noisettes, 1 c à s d'aneth, 1 c à s de purée de noisette, 1 c à s de sauce soja, 1 c à s de vinaigre de noix, 1 c à s d'eau

Préparez la vinaigrette avec la purée de noisette, l'eau, le vinaigre et la sauce soja. Coupez en tranches fines le radis noir après l'avoir pelé et disposez-les dans un plat. Faites griller les noisettes, concassez-les et éparpillez-les sur les tranches de radis. Saupoudrez d'aneth et arrosez de vinaigrette.

Tatin au radis noir

Pour les amateurs de sucré-salé,

6 pers : 1 radis noir, 1 rond de pâte feuilletée, - 3 c. à soupe de sucre, 1 c. à soupe de vinaigre balsamique, 50 g de beurre, persil, poivre, sel

Éplucher le radis noir et le découper en fines rondelles. Dans une casserole d'eau bouillante salée, faire cuire les rondelles de radis 5 min. Égoutter et réserver. Préparer le caramel : Dans une casserole anti adhésive chaude, mettre le sucre. Remuer jusqu'à obtention d'une coloration brune. Hors du feu, ajouter le vinaigre et remuer. Verser le tout dans le fond du moule à tarte. Mettre quelques noisettes de beurre et un peu de persil sur le caramel. Disposer ensuite les rondelles de radis en rosace. Poivrer, remettre quelques noisettes de beurre et du persil. Recouvrir le tout de pâte feuilletée piquée en rentrant bien les bords de la pâte dans le moule. Enfourner 20 min. à 200°C. S'accompagne très bien de jambon fumé ou de tranches de magret fumé. Peut se faire aussi en dessert. Vous pouvez mettre du miel à la place du caramel avec des herbes comme le thym ou le romarin.

Radis noir au yaourt et à l'orange

4 pers : 2 radis noirs, 1 yaourt (de soja éventuellement), 2 c à s de vinaigre de cidre, 2 c à s de jus d'orange

Peler les radis noirs et les râper. Réserver dans un saladier. Préparer l'assaisonnement : émulsionner le yaourt avec le vinaigre, le jus d'orange, du sel et du poivre. Verser sur les radis rapés. Réserver au frais pendant 30 min avant de servir.