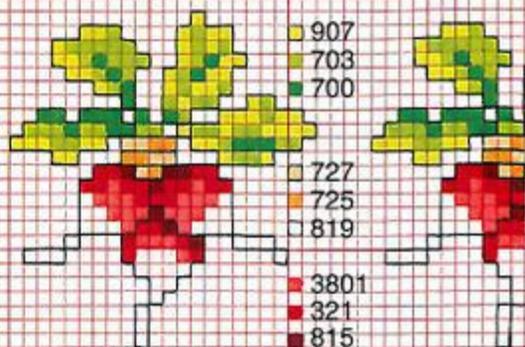


Radis

Connus depuis l'Antiquité, originaires d'Asie du Sud ou d'Égypte, il en existe désormais une grande diversité dans les potagers, rarement à l'état sauvage. Les radis sont des racines comestibles (les feuilles les plus tendres peuvent être ajoutées à la salade). En France le radis le plus répandu est de forme cylindrique, d'un rouge franc ou clair. Il existe d'autres variétés: de couleur blanchâtre, ou bien rouge avec la pointe colorée de blanc, plus ou moins gros. Ils constituent un délicieux hors-d'œuvre, accompagnés de pain frais, de beurre, délicatement trempés dans le sel. En Italie, les plus communs sont petits, ronds, rouges à chair blanche et croquante, délicatement poivrés au printemps ou très piquant selon la variété et la saison. On les mange crus, en salade ou en poivrade. Du Japon, arrive le daikon, une gigantesque carotte blanche, appelé radis japonais, qui peut atteindre 40 cm de long.



- 3348
- 907
- 704
- 702
- 700
- 890
- 725
- 783
- 776
- 335
- 326
- 902
- blanc
- 3705
- 321
- 498
- 437
- 772
- 368
- 987
- 895
- noir



- 907
- 703
- 700
- 727
- 725
- 819
- 3801
- 321
- 815
- noir

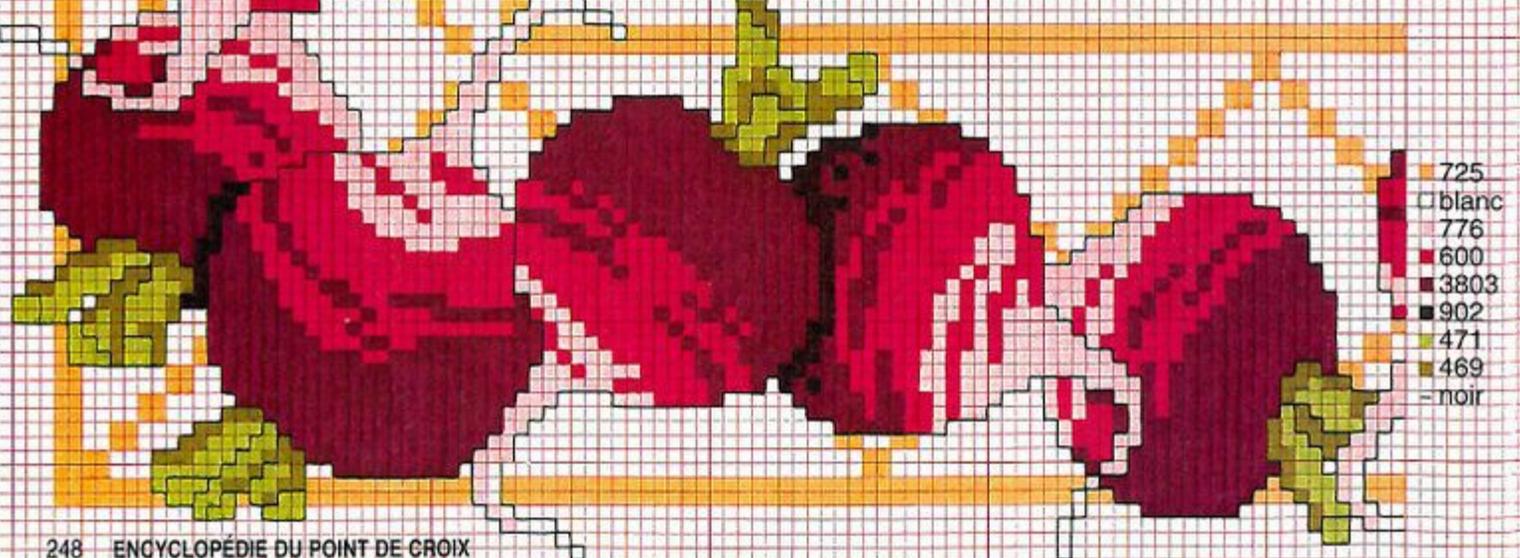


- 3348
- 907
- 704
- 702
- 700
- 890
- 725
- 783
- 776
- 335
- 326
- 902
- blanc

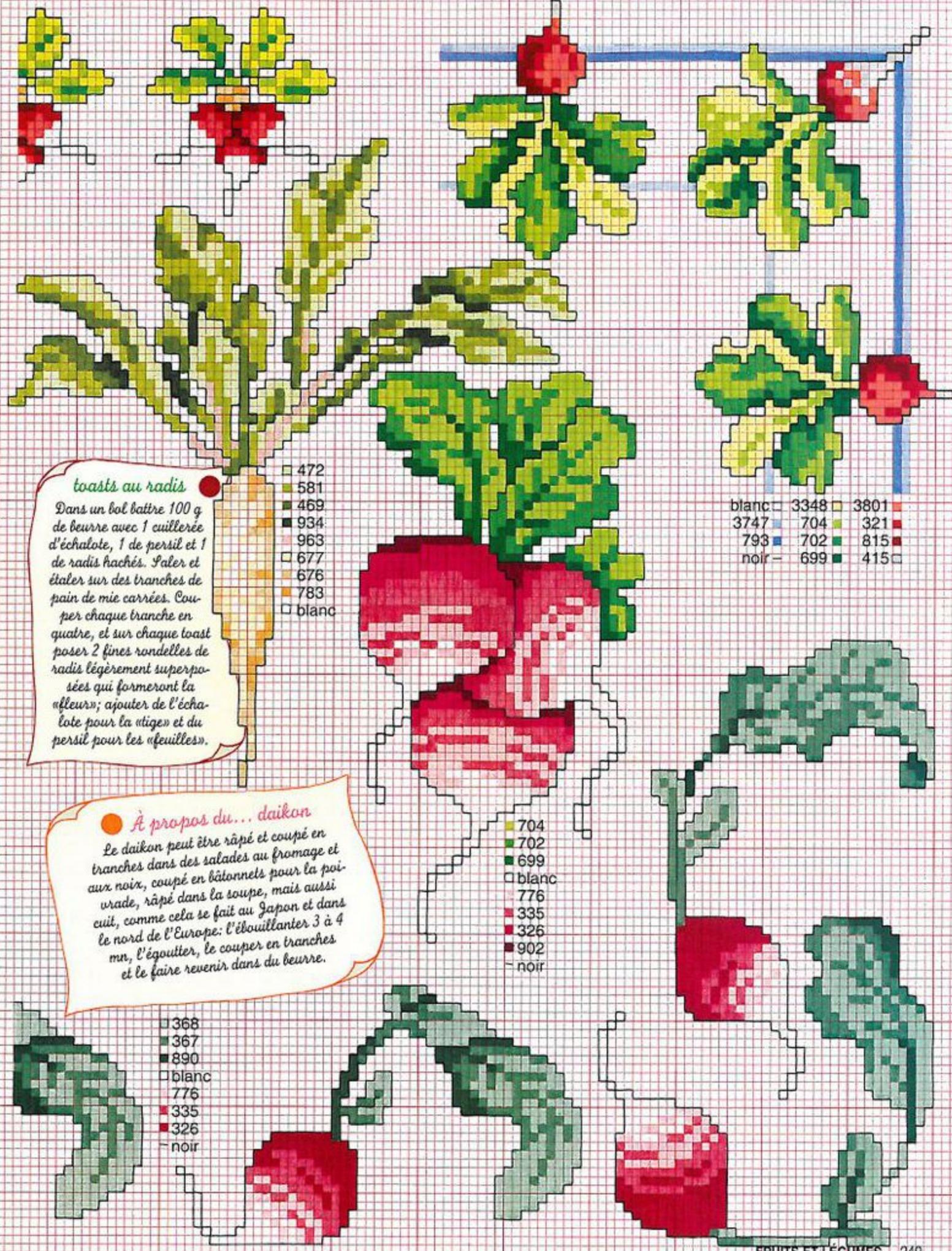
salade de pommes de terre nouvelles et de radis

Frotter avec une brosse, sans les éplucher, un demi-kilo de pommes de terre nouvelles. Les faire cuire à l'eau. Les égoutter et les mettre dans un saladier; assaisonner avec un mélange de 4 cuillerées d'huile d'olive, 2 de vinaigre de pomme, 2 de moutarde et 1 de miel. Laisser refroidir. Ajouter 8 radis coupés en rondelles et de l'échalote hachée, mélanger et servir.

- 472
- 762



- 725
- blanc
- 776
- 600
- 3803
- 902
- 471
- 469
- noir



toasts au radis

Dans un bol battre 100 g de beurre avec 1 cuillerée d'échalote, 1 de persil et 1 de radis hachés. Paler et étaler sur des tranches de pain de mie carrées. Couper chaque tranche en quatre, et sur chaque toast poser 2 fines rondelles de radis légèrement superposées qui formeront la «fleur»; ajouter de l'échalote pour la «tiges» et du persil pour les «feuilles».

- 472
- 581
- 469
- 934
- 963
- 677
- 676
- 783
- blanc

- blanc 3348
- 3747
- 793
- noir - 699
- 3801
- 704
- 702
- 321
- 815
- 415

À propos du... daikon

Le daikon peut être râpé et coupé en tranches dans des salades au fromage et aux noix, coupé en bâtonnets pour la poiwrade, râpé dans la soupe, mais aussi cuit, comme cela se fait au Japon et dans le nord de l'Europe: l'ébouillanter 3 à 4 mn, l'égoutter, le couper en tranches et le faire revenir dans du beurre.

- 704
- 702
- 699
- blanc
- 776
- 335
- 326
- 902
- noir

- 368
- 367
- 890
- blanc
- 776
- 335
- 326
- noir