

Beurre de radis

Amuse-gueule

Temps de préparation : 5 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 100 g de beurre salé
- 5 radis roses
- 5 fanes de radis bien fraîches

Préparation de la recette :

Mixer le tout.

Se tartine sur du pain grillé à l'apéritif.

Verrine de radis

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 botte de radis
- 20 g d'oseille
- 2 tomates
- 50 g de chapelure de pain maison
- 50 cl d'eau
- 15 cl de crème fraîche liquide
- sel
- poivre
- piment d'Espelette
- estragon

Préparation de la recette :

Laver les feuilles de radis et d'oseille.

Les faire revenir dans une casserole avec un peu de beurre. Mouiller avec l'eau, ajouter la chapelure. Saler, poivrer et ajouter le piment d'Espelette.

Faire épaissir, ajouter si besoin de l'eau.

La préparation doit avoir la consistance d'une bouillie assez épaisse.

Verser dans le blendeur, ajouter la crème fraîche et l'estragon, mixer jusqu'à ce que la préparation soit onctueuse.

Verser dans un bol et mettre au frigo, plusieurs heures.

Peler et épépiner les tomates, les concasser et les mettre à dégorger dans un peu de sel.

Égoutter la concassé de tomates, répartir dans les verrines. Verser délicatement dessus la crème de radis. Décorer de rondelles de radis et un peu de cerfeuil ciselé.

Veau aux Radis

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 800 g d'épaule de veau ou 4 belles tranches de tendron (moins cher mais il y a plus de déchets)
- 1 botte de gros radis
- 1 oignon
- 1 verre de vin blanc
- beurre et huile

Préparation de la recette :

Couper le veau en gros dés, les fariner et les faire dorer dans une cocotte avec beurre et huile (pour que le beurre ne noircisse pas). Saler, poivrer peu à cause des radis, émincer l'oignon, l'ajouter, laisser à nouveau dorer un peu puis verser le vin blanc, baisser le feu.

Eplucher les radis, les laver (on peut laisser la peau, c'est selon le goût) les ajouter dans la cocotte, couvrir et laisser mijoter une heure. Veiller de temps en temps à ce qu'il reste toujours un peu de jus en rajoutant au besoin un peu d'eau ou de vin blanc.