

## Comment préparer le radis noir

Temps de préparation : 5 minutes

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- radis noir
- sel
- fromage blanc, vinaigre, huile, poivre...

**Préparation de la recette :**

Le radis noir peut se servir en salade, pelé et râpé ou coupé en rondelles.

La sauce au fromage blanc lui convient très bien.

On l'utilise également pour relever une purée de pommes de terre, ou en accompagnement de poisson cru (sushis, sashimis, makis...).

Les rondelles de radis noir peuvent servir de support pour faire des toasts ou des bouchées (avec une lamelle de saumon fumé ou de poisson cru par exemple, ou un morceau de fromage à pâte pressée).

Dans tous les cas, il est préférable de le laisser mariner 1 h couvert de gros sel, puis le rincer avant de l'utiliser.

## Radis Noir à la Russe

Temps de préparation : 10 minutes

**Ingrédients (pour 25 Pièces) :**

- 1 radis Noir
- 160 g de saumon fumé
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse allégée
- 2 pincées de graines de carvi ou de cumin, voire cumin en poudre
- 1 citron pour son jus (vert ou jaune selon préférence)

**Préparation de la recette :**

Hacher le saumon au mixer (pas trop longtemps), mettre le saumon dans un bol et y incorporer la crème.

Rajouter un peu de jus de citron selon vos préférences (personnellement, l'équivalent d'un quart de citron).

Peler le radis noir puis couper en rondelles pas trop épaisses (épaisseur d'un blini).

Tartinier le mélange sur les tranches de radis noir

Ajouter les graines de carvi, ou de cumin (graine ou poudre).

Laisser reposer au réfrigérateur pendant 1h.

## Rillettes de Betteraves et Radis Noir

Temps de préparation : 15 minutes

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 2 betteraves crues
- 2 petits radis noirs
- 1 boîte de thon (au naturel)
- 1 pot de fromage frais (St Moret, carré Frais ou autre)
- sel et poivre

**Préparation de la recette :**

Eplucher les betteraves et les radis noir. Les couper en dés, puis les passer au hachoir à légumes.

Mettre cette préparation dans un saladier. Parsemer des miettes de thon.

Ajouter le fromage frais et mélanger.

Servir sur des toasts