



Radis Red Meat



Cru et mariné dans vos salades :

Épluchez vos radis, puis rincez-les sous l'eau froide ;
Découpez les radis en très fines lamelles, avec une mandoline ;
Faites une vinaigrette avec le vinaigre de riz, le sel, l'huile d'olive, l'huile de sésame ;
Dans un saladier, mélangez les radis avec la vinaigrette, puis ajoutez les feuilles de coriandre ciselées ; Laissez mariner pendant une heure ;
Disposez les radis dans les assiettes, saupoudrez d'une pincée de piment d'Espelette, ajoutez quelques feuilles de mâche, et servez aussitôt !



Cuit en purée :

Faites une purée avec des pommes de terre.
Vous obtiendrez une purée douce et magnifiquement rose qui épatera les papilles des plus gourmands !

Source: [deshallesetdesgourmets](#)

Cuit en accompagnement d'une viande :

Peler et tailler des tranches fines, coupez ces tranches en deux.
Faites revenir dans une sauteuse avec une cuillerée à soupe d'huile d'olive sur feu moyen pendant 10 minutes.
Déglacer votre sauteuse avec une cuillerée à soupe de vinaigre de cidre (ou de vinaigre de riz pour moi) et ajoutez une cuillerée à café de miel neutre (miel d'acacia ou miel mille fleurs), saler et poivrer.
Servir ce radis cuit en accompagnement d'une volaille rôtie, d'un magret de canard ou d'une viande blanche

Source: [plaisirs-de-la-maison](#)