

TARTARE DE RADIS ROSE À LA BETTERAVE

4 PRÉPARATION 20 MIN.

INGRÉDIENTS :

- 1 botte de radis roses
- 1 betterave rouge
- 1 petit suisse
- Estragon
- Sel, poivre

Coupez la racine et les fanes des radis, gardez les fanes pour une autre recette, lavez les radis. Préparez également la betterave, lavez, mixez-la avec le petit suisse, du sel, du poivre jusqu'à obtention d'une mousse homogène. Coupez les radis en petits dés, ajoutez l'estragon ciselé et une cuillère à soupe de mousse de betterave. Mélangez. Répartissez le tout dans des verrines et servez bien froid. Pour des verrines plus corsées, rajoutez selon votre goût un peu de moutarde. En été, vous pourrez décorer vos verrines avec des framboises.

Avec les fanes, préparez un velouté. Triez les fanes, épluchez un oignon, hachez-le. Faites suer l'oignon dans du beurre, puis ajoutez les fanes de radis. Mouillez avec un bouillon de volaille, ajoutez 2 grosses pommes de terre coupées en morceaux, salez, poivrez, faites cuire 20 minutes. Mixez et ajoutez de la crème.

RADIS ROSE À LA CRÈME

6 PRÉPARATION 15 MIN.

INGRÉDIENTS :

- 1 botte de radis
- 4 oignons nouveaux
- 200 g de crème fraîche
- 1 c à soupe de jus de citron
- 1 c à soupe de vinaigre de cidre
- 1 c à café de sucre
- 1 c à café de sel, poivre

Mélangez dans un saladier, le sel, le sucre, le poivre, le jus de citron, le vinaigre et la crème. Fouettez. Coupez les fanes de radis (les gardez pour une autre recette) et les racines.

Lavez les radis, égouttez-les, coupez-les en rondelles. Ajoutez-les dans le saladier. Pelez les oignons, lavez-les, égouttez-les, coupez-les en très fines rondelles, détachez les anneaux, ajoutez au saladier. Mélanger très délicatement, mettre au réfrigérateur 30 minutes au moins avant de servir.



LAITUES BRAISÉES

4 PRÉPARATION 5 MIN.
CUISSON 15 MIN

INGRÉDIENTS :

- 4 laitues pommées ■ Lardons fumés
- 1 gousse d'ail et 1 oignon
- 4 c. à soupe d'huile
- ¼ litre d'eau ou de bouillon de veau
- fines herbes, sel, poivre

Coupez les salades en deux dans le sens de la longueur et lavez-les sans les défaire. Dans une cocotte, faites chauffer l'huile, faites revenir les lardons, l'oignon, l'ail et les fines herbes. Quand les oignons sont devenus translucides et les lardons un peu dorés, retirez-les, en les égouttant. Laissez la graisse de cuisson dans la cocotte et installez les laitues bien serrées les unes contre les autres. Salez, poivrez. Ajoutez le bouillon. Laissez mijoter jusqu'à évaporation, ajoutez les lardons.



SALADE FRAICHEUR

4 PRÉPARATION 10 MIN.



INGRÉDIENTS :

- 1 laitue ■ 1 botte de radis
- 2 à 3 petits oignons blancs
- 1 gousse d'ail, des fines herbes
- 3 c à soupe d'huile ■ 1 c à soupe de vinaigre
- Sel, poivre

Coupez la base de la salade, effeuillez-la, lavez et essorez-la. Préparez les radis : coupez les fanes et la racine, lavez-les et coupez-les en rondelles. Sauce vinaigrette : versez dans un bol le vinaigre, le sel, coupez les oignons en rondelles, ciselez l'ail, remuez à la fourchette et ajoutez progressivement l'huile, complétez avec les fines herbes ciselées. Ajoutez les feuilles de salade et les radis. Tournez délicatement au dernier moment.

Dans vos salades, pensez à ajouter d'autres légumes (tomate cerise, concombre, betterave rouge, carotte râpée, chou rouge...) ou gourmandises (pain grillé, dés de jambon, lardons poêlés, lanières de jambon cru, gésiers de volaille, anchois, lanières de saumon fumé, dés de fromage, farine de Montbrison, miettes ou toasts de fromage de chèvre, pommes, figues, noix, pignons, graines de sésame...).

Variez également les sauces : **Sauce au yaourt** : 1 c à café de moutarde, un yaourt, jus d'½ citron, 1 c à café d'huile d'olive, 2 gousses d'ail, poivre et sel. **Sauce à la crème** : 20 cl de crème, le jus d'un citron, ½ c à café de sucre en poudre, sel et poivre. Utilisez cette sauce pour une salade avec des laitues, agrémentées d'abricots et de groseilles.