

Recettes printemps que faire avec des radis ?

Beurre de fanes pour radis à la croque au sel

1 botte de radis avec leurs fanes
bien vertes
125 g de beurre mou ou margarine
fleur de sel

Lavez les radis et séchez les. Conservez 2 cms de leur tige. Fendez les sur les $\frac{3}{4}$ de leur longueur et réservez au frais. (si vous souhaitez qu'ils s'ouvrent comme une fleur, plongez les dans un bol avec des glaçons pendant une heure environ)

Fouettez le beurre avec un batteur jusqu'à consistance de crème. Lavez les fanes et mettez les à cuire deux minutes dans une casserole d'eau bouillante salée. Plongez les tout de suite dans un saladier contenant de l'eau glacée. Egouttez, passez au mixer jusqu'à obtention d'une purée bien lisse. Ajoutez de la fleur de sel (ou du sel fin), poivrez. Conservez au frais jusqu'au moment du repas.

Servez ce beurre avec des tranches épaisses de pain au levain et les radis préparés.

radis glacés comme des navets

10 mn de préparation et 10 mn de cuisson
2 bottes de radis
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
20 g de beurre
fleur de sel $\frac{1}{4}$ de cuillerée à café de sucre (de canne) ou 1 cuillère à café de miel

Otez les fanes, lavez et essuyez les. Mettez les radis dans une poêle avec l'huile et le beurre. Faites cuire à feu moyen en les faisant rouler dans le mélange huile beurre chaud. Ajoutez le sucre ou le miel, salez, poivrez, mélangez avec une cuillère en bois. Versez 6 cl à soupe d'eau tiède, couvrez et laissez cuire 10 mn jusqu'à ce que les radis soient cuits mais encore fermes. Saupoudrez de fleur de sel avant de servir.

NB : gardez les fanes pour réaliser la soupe

la soupe de fanes de radis

30g de beurre ou margarine
1 échalote
2 pommes de terre farineuses (bintje)
10 cl de crème liquide (ou crème de riz, de soja, d'épeautre...)

Epluchez et hachez l'échalote. Lavez les fanes de radis et réservez 6 radis. Egouttez les fanes dans un torchon sans les presser. Mettez les dans un faitout avec le beurre et l'échalote hachée et faites fondre 5 mn sur feu doux. Ajoutez les pommes de terre épluchées et coupées en petits dés. Salez, poivrez et versez 1 litre d'eau. Portez à ébullition et laissez mijoter avec un couvercle pendant 20 mn. Otez du feu et passez au mixeur. rectifiez l'assaisonnement. le potage ne

doit pas être trop épais.

Coupez une baguette de pain en deux la griller sur l'extérieur. Coupez en deux et tartinez l'intérieur avec un fromage à tartiner type carré frais. Y disposer les rondelles fines des 6 radis réservés au départ et parsemez de ciboulette hachée.

Ajoutez la crème liquide au potage et servez aussitôt .

NB : on peut compléter ou remplacer les fanes de radis par des jeunes pousses d'ortie ou du cresson pour réaliser des potages verts)

Pickles de radis au vinaigre

1 botte de radis roses
20 cl de vinaigre de vin blanc
50 g de sucre en poudre
2 feuilles de laurier
6 grains de poivre
1 clou de girofle
½ c à café de sel fin.

Préparation 15 mn, cuisson 10 mn

Retirez les fanes, lavez et essuyez les radis. Coupez les en deux dans le sens de la longueur et mettez les dans un bocal qui ferme hermétiquement. Faites chauffer le vinaigre avec le sucre, le sel dissous dans un peu d'eau. Laissez bouillir 1mn et versez encore chaud sur les radis. Fermez le couvercle. Laissez reposer 12 h. ce condiment se conserve 4 semaine au réfrigérateur.

Autre recette de printemps :

cake aux orties et tomates séchées (magazine SAVEURS avril 2012)

200g de jeunes orties
60g de tomates séchées à l'huile
150g de farine
1 sachet de levure
10cl d'huile
3 oeufs
10cl de lait
sel,poivre

préchauffez le four à 180°

lavez,séchez puis effeuillez les orties

coupez les tomates séchées en petits dés

dans une jatte,mélangez la farine et la levure préalablement tamisées

ajoutez les oeufs l'huile et le lait ,salez ,poivrer

ajouter les feuilles d'orties et les tomates séchées

beurrer un moule à cake puis verser-y la préparation

enfourner pour 45mn