



Partager | S'inspirer | Découvrir

Inspiration pour des salades de radis



Les radis n'avaient pas la cote chez nous. J'étais la seule à en manger, souvent en préparant le souper. Les possibilités ci-dessous font partie de mon «plan» pour vendre le radis à ma petite famille...

PISTE 1

Radis finement tranchés – coriandre fraîche – huile d'olive – jus de citron – sel et poivre

PISTE 2

Radis finement tranchés – concombre en bâtonnets – aneth frais – huile d'olive – moutarde de Dijon – vinaigre de vin – sel et poivre

PISTE 3

Radis finement tranchés – raisins secs dorés – pomme en bâtonnets – rabiole ou chou-rave en fines juliennes – huile – vinaigre de cidre – moutarde de Dijon – pincée de sucre

PISTE 4

Radis finement tranchés – asperges blanches blanchies (2 min) – pois mange-tout blanchis (1 min) – oignons verts – aneth frais – huile – pincée de sucre – jus de lime – sel et poivre

PISTE 5

Radis finement tranchés – laitues mélangées – huile d'olive – jus de citron – crème 15% - moutarde de Dijon – Sel et poivre



TRUCS ET ASTUCES

Atténuer le goût fort du radis

Rien de plus simple! Une fois que vous avez retiré les feuilles et que vous avez lavé les radis, plongez-les dans l'eau froide légèrement salée.