

Utiliser le radis, en entier

Carte d'identité



Plante potagère annuelle, le radis est une racine comestible originaire d'Asie mineure. **Longues, rondes, petites ou grosses**, les **différentes variétés** proposent une subtile palette de saveurs. **Croqué au naturel** avec un peu de sel, c'est un pur aliment plaisir reconnu aussi pour ses **qualités nutritionnelles**.

DIP printanier aux radis et yaourt à la grecque

Ingrédients : pour 4 personnes	Préparation
 <p>1 botte de radis</p> <p>3 cuillères à soupe de yaourt ou de la vache qui rit ou du St Moret</p>    <p>2 Cebettes</p>   <p>1 cuillère à soupe de ciboulette</p> <p>1 filet d'huile d'olive</p>  <p>Sel poivre</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. Laver puis coupez grossièrement les radis2. Placer les dans un mixeur3. Emincez les Cebettes puis ajouter les au mixeur4. Mixez finement puis ajouter le yaourt ou st Moret ou vache qui rit5. Assaisonnez avec un filet d'huile l'olive, la ciboulette émincée, le sel et le poivre (si vous aimez plus épicé, rajoutez du Tabasco)6. Déguster cela sur des toasts ou du pain grillé à l'apéritif ou en entrée <p>Hum régalez-vous !!!</p>

TOUJOURS AVEC LE RADIS MAIS CETTE FOIS AVEC LES FEUILLES

(Que vous n'aurez pas jeté bien sur)

Ingrédients : pour 4 personnes	Préparation
<p data-bbox="188 636 671 801"> 1 botte de radis</p> <p data-bbox="188 824 555 981">1 oignon </p> <p data-bbox="188 1003 699 1160">2 pommes de terre </p> <p data-bbox="188 1182 703 1384"> 10 cl de crème liquide</p> <p data-bbox="188 1406 756 1487">4 cuillères à soupe d'huile d'olive </p> <p data-bbox="188 1509 555 1576">Sel poivre </p> <p data-bbox="188 1599 437 1756">Eau </p>	<ol data-bbox="852 658 1401 1048" style="list-style-type: none">1. Ajouter les fanes de radis avec les pommes de terre, elles fondent rapidement.2. Couvrir avec de l'eau3. Laisser cuire 20 minutes4. Mixer, ajouter la crème liquide, rectifier l'assaisonnement si besoin <p data-bbox="815 1173 1390 1256">Bravo vous avez utilisé tout le légume et vous vous êtes régalés !!!!</p>