

Comment cuisiner les radis roses ?

I. Présentation

En direct du potager

Le radis rose est un légume racine que l'on associe souvent au printemps. Sous les jolis airs, il cache bien son appartenance à la famille des choux (*Brassicaceae*). On le cultive essentiellement pour sa racine consommable crue ou cuite, mais l'ensemble de la plante est comestible.

Pour le potager, le radis rose est souvent vendu sous l'appellation « *radis de tous les mois* », en différentes sous variétés. C'est une plante que l'on sème en place dès la fin de l'hiver, puis tout au long du printemps. Plutôt facile à cultiver, elle a une durée de pousse de 3- 4 semaines (ou « 18 jours » pour certaines variétés). Si on le laisse en place, elle présente de jolies fleurs blanches à 4 pétales.

Sur les étals

On trouve des radis roses vendu en bottes, de fin mars jusqu'à la moitié de l'été. Il existe plusieurs formes de radis roses selon les variétés (ronds, longs, bicolores, mono-colores), tout en restant très proches en saveur. A noter qu'on trouve aussi des radis d'hiver ou radis raves pendant l'automne/hiver, qui sont très différents des radis roses.



Radis roses

II. Comment les cuisiner ?

Comment le préparer ?

L'ensemble de la plante est consommable même si l'on a plus l'habitude de consommer la racine.

Pour la racine, il suffit de bien la laver, de couper les radicelles et la base des fanes. Le radis peut alors être servi cru, entier, émincé, râpé, nature, en vinaigrette. Il peut également être servi cuit, poêlé dans un peu de matière grasse.

Les fanes de radis sont râpeuses et peut agréables crues, et sont donc consommées plutôt cuites et mixées. Pour les préparer, il suffit de les cuire dans de l'eau bouillante puis de les mixer. Cette préparation peut être ensuite utilisée dans une soupe ou pour composer une sauce épaisse.

Dans quel plat ?

Pour la partie racine

Le radis rose cru est très intéressant à l'apéritif pour proposer une petite gourmandise à croquer. On peut le servir avec juste un peu de sel ou un beurre aromatisé.

Coupé en morceaux, en rondelle, ou râpé, on peut l'utiliser dans une salade. Il amènera une touche de croquant, de piquant mais aussi une jolie couleur rose ou blanche. Sous cette forme, il peut aussi agrémenter tartines et tartes salées froides, pour leur amener piquant et fraîcheur.

Les racines peuvent être proposées cuites, poêlées dans du beurre ou de l'huile et parfumé avec différentes aromatiques. Ils peuvent aussi être glacés c'est-à-dire cuit dans un mélange d'eau, sucre et beurre, jusqu'à former une pellicule sucrée dessus.

Pour les fanes.

Les fanes sont classiquement utilisées pour réaliser des soupes de fanes ou alors des pestos, préparations crémeuses à base de fanes mixées avec de l'huile. Cette sauce peut alors agrémenter des pâtes alimentaires ou des céréales.

Avec quoi les associer ?

Du côté des aromates, le radis rose se marie très bien avec la *ciboulette* et son goût fin, *l'estragon* et sa saveur anisée, *l'aneth* et sa fraîcheur, ou encore *le thym* pour les radis cuits.

Avec son piquant, le radis rose s'associe très bien aux ingrédients qui vont l'adoucir comme *le fromages frais* ou *le beurre*. De la même manière, c'est un excellent compagnon des *pois chiches* et de leur saveur douce.

Du côté des fruits et légumes, il fonctionne très bien avec *la roquette, la pomme et les légumes de printemps* comme les asperges, les petits pois, les fèves et les pois gourmands.

Par ailleurs, les fanes de radis cuites puis réduites en sauce sont d'excellents accompagnements des *céréales* et de leurs dérivés (pâtes).

III. Les recettes du blog

Pour vous inspirer, retrouvez les idées de recette aux radis roses sur le blog.

- [Pickles de radis rose](#)
- [Tartines de radis roses, roquette et fromage frais](#)
- [Radis au beurre de fanes](#)
- [Salade de pois chiches et radis roses à la ciboulette](#)



© Au Fil du Thym

Tartines radis et fromage frais



© Au Fil du Thym

Salade pois chiche radis ciboulette express



radis beurre fanes de radis

Sources de l'article :

- [wikipédia : radis cultivé](#)