

Pickles de radis noir

Bonjour à toutes et tous

Depuis ma découverte du concept des [pickles](#) avec les pickles de raisin frais, je dois avouer raffoler de ces petits condiments acidulés-sucrés. Ils agrémentent bien les assiettes végétales, donnent une touche amusante aux ou relèvent viande et poissons pour les amateurs. Donc, après avoir fini les bocaux provisionnés pendant l'été, j'espérais itérer avec une recette hivernale.

C'est alors que le magasin paysan avec lequel je collabore bénévolement a émis le besoin d'une recette [au radis noir](#) (cf.photo) . Ce radis d'hiver (tout noir, parfois tout grand ou en boule) particulièrement piquant et relevé, est parfait pour agrémenter les salades mais beaucoup plus difficile à préparer chaud. L'idée du pickles était presque naturelle. Du vinaigre, du sucre, des épices et temps de marinade d'une bonne semaine.. et ces pickles sont devenus de petites bombes de saveurs acidulées. La saveur pomme-cidre se marie rudement bien, et le tout condimente bien les salades

J'avais donc envie de partager avec vous cette recette de pickles radis noir. N'hésitez pas à tenter, cela vaut le détour. Bonne journée !



- PICKLES DE RADIS NOIR -
AU VINAIGRE DE CIDRE

Recette : Pickles radis noir

Saison de la recette : Novembre à Février

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 05 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 400 g de radis noir
- 100 ml de vinaigre de cidre (*)
- 100 ml de vin blanc
- 80 g de sucre
- 1 cuillère à café de grains de coriandre
- 2 clous de girofle
- 1 belle pincée de noix de muscade
- 5-6 cuillères à soupe Gros sel

Réalisation

- Lavez, pelez les radis noirs, et retirez les fanes. Détaillez les radis noirs en lamelles d'environ un demi centimètre d'épaisseur puis quarts de lamelle (selon la taille des radis).
- Disposez les radis noirs dans un saladier, dispersez le gros sel puis laissez mariner une heure (les radis doivent dégorger)
- Après ce temps, rincez soigneusement les radis pour éliminer le gros sel . Disposez les dans un bocal en verre préalablement ébouillanté.
- Dans une casserole, disposez le vinaigre, vin blanc, sucre, les épices et portez à ébullition. Laissez sur le feu jusqu'à ce que l'odeur vinaigrée disparaisse (2 -3 minutes) puis versez sur les légumes.
- Fermez le pot (couvercle ébouillanté, languette) et réservez au frais à l'abri de la lumière.

Laissez mariner ces pickles radis noir au moins une semaine (au sec et à l'abri de la lumière) avant de déguster en condiment. Cela s'utilisera bien en apéritif ou pour pep'ser une salade avec une pointe d'acidité.

Astuces :

- (*) Si vous n'avez pas de vinaigre de cidre, utilisez un vinaigre de vin blanc.
 - Vous pouvez aussi utiliser du radis d'hiver ou des radis roses pour cette recette.
 - Conservation : Non ouvert, vous pourrez garder ces pickles radis noir plusieurs mois. Conservez au réfrigérateur une fois le pot ouvert.
-