Pickles de radis roses

Bonjour à toutes et tous,

Cette histoire de pickles et une histoire d'incompréhension dans ma maisonnée. L'autre week-end, le dimanche soir, on parlait avec mon Mari des quelques courses nécessaires au marché du lendemain. On a listé quelques fruits/légumes, puis je lui dit*« avoir hâte que les radis arrivent* ». Je sous entendais ceux du jardin.. mais mon mari – un peu trop serviable – l'a pris pour un item supplémentaire dans les courses… et a provisionné 4 bottes ! Impossible de tout déguster à temps.

Mais ce surplus de radis roses fut une opportunité pour tester une recette repérée depuis longtemps : les pickles de radis roses (*source ici*). Les pickles ce sont des légumes marinés dans un mélange de vinaigre et de sucre, à la saveur entre le piquant et le sucré salé, utilisés en condiments.. J'adore ces petits trucs et en ai toujours un bocal maison au réfrigérateur. J'ai donc pris 10 minutes pour les faire, et laissé mariner une bonne semaine avant de goûter. Sincèrement, c'est délicieux. Les petits radis sont toujours croquants, un peu piquants, un peu sucré, mais surtout très parfumés avec le fin blanc et les aromates. C'est parfait en petite gourmandise apéritive, ou découpés pour des salades.

Voilà Voilà.. je voulais vous partager cette idée, au cas où vous auriez vous aussi un surplus de radis, ou tout simplement envie de pep'ser vos plats. J'espère que l'idée vous plaira. Bonne journée

- Pickles de radis roses -
© Au Fil du Thym

Recette : Pickles de radis roses

Saison de la recette : Avril à Juillet

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients

Pour 1 pot de contenance 500 ml environ:

- 1 botte de radis roses
- 75 ml de vin blanc
- 75 ml de vinaigre blanc
- 35 g de sucre en poudre
- 3 clous de girofle
- 1/2 cuillérée à café de 4 baies (ou mélange baies rose/poivre)
- 1 feuille de laurier

Réalisation

- Retirez les fanes des radis et les radicelles. Lavez soigneusement.
- Ébouillantez le pot dans lequel vous souhaitez placer les radis. Videz l’eau puis placez les radis (en jouant

à Tetris pour en rentrer le maximum)
- Dans une casserole, placez le vin blanc, le vinaigre, le sucre et les aromates. Portez à ébullition et laissez 2 minutes.
- Versez le liquide encore bouillant sur les radis et fermez le pot.
- Laissez reposer quelques jours à l'abri de la lumière avant d'ouvrir.

Servez ces pickles radis rose en grignotage apéritif, en morceaux dans des salades…

Astuces :

- Conservation : un bon mois au réfrigérateur.