

Verrines de radis d'hiver marinés

Bonjour à toutes et tous,

Si les petits feuilletés et autres bouchées sont souvent de mise pour les apéritifs de fête, j'essaye toujours de trouver des recettes plus légères aux fruits ou légumes de saison. Mais on ne va pas se le cacher, les légumes ne sont pas forcément du plus sexy ou du plus joli, et les twister en version festive peut être tâche ardue.

Il y a une exception dans cette masse de défauts : les [radis d'hiver](#) aux multiples formes et couleurs graphiques que l'on retrouve sous les noms de « *Green Meat* », « *Red Meat* », « *Daikon* », etc. Deux producteurs bios locaux cultivent ces variétés, alors pourquoi ne pas s'amuser ? Loin des ambitions des chefs qui préparent des carpaccios parfaitement alignés, j'ai opté pour une verrine vite dressée, le tout mariné à la sauce soja, gingembre, sésame.

J'ai crash-testé la verrine sur un apéritif-entrée... et figurez-vous que mes gourmands ont adoré. Frais, croquant, joli, c'est à refaire pour les fêtes.. ou plus. Alors, juste avant Noël je voulais partager cette idée-recette de verrines radis d'hiver avec vous au cas où il vous manquerait un dernier apéritif. Bons préparatifs de Noël et à bientôt !

- VERRINES DE RADIS D'HIVER -
MARINÉS AU SOJA & SÉSAME



Verrine de radis d'hiver marinés au soja et sésame

Recette : Verrines de radis d'hiver marinés

Saison de la recette : Novembre à Février

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de marinade : 1 heure

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes en apéritif :

- 1 botte de radis d'hiver ou 5-6 radis d'hiver de diverses variétés : red meat , green meat, blue meat, radis blanc et long (1)
- 3 cuillerées à soupe de sauce soja
- 2 cuillerées à soupe d'huile de sésame
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre de riz
- 1 pincée de gingembre moulu
- 1 pincée de coriandre moulue
- 2 cuillerées à graines de sésame ou sésame grillé

Réalisation

- Lavez vos radis soigneusement et égouttez les. Retirez la base des fanes et de la racine. Découpez vos radis en

rondelles très fines au couteau ou à la mandoline.

- Disposez les rondelles de radis dans un plat creux ou un tupperware, puis versez sauce soja, huile de sésame, vinaigre de riz, épices et 2 cuillères à soupe de graines de sésame
- Mélangez délicatement puis laissez mariner au minimum une heure au frais. Si vous pouvez n'hésitez pas à lancer la marinade la veille.
- Pour servir, dressez les radis dans des verrines, répartissez la marinade puis saupoudrez d'une pincée de sésame

Servez ces verrines radis d'hiver fraîches, éventuellement avec un pic à brochette.

Astuces :

- (1) A quoi ressemblent ces radis ? Vous trouverez des photos détaillées sur le site Prince de Betagne qui distribue en grandes surfaces : red meat, blue meat, green meat, rose de chine
- Évitez le radis noir, qui est très piquant et conviendra moins avec cette verrine.
- Évitez de saler si votre sauce soja est à la base très salée.
- Si vous avez le temps, vous pouvez aussi présenter ces radis en carpaccio dans une assiette. La verrine permet juste de gagner du temps au dressage.
- Si la recette vous plaît à l'apéritif, n'hésitez pas à l'itérer version salade-entrée pour d'autres occasions

