

QUE FAIRE AVEC...

... 300 g de **Radis noir** ?



Radis noir gratiné et sa sauce au yaourt

- ✿ Peler les radis, les laver et les détailler en gros dé. Les couvrir d'eau salée dans une cocotte, et mettre à cuire 30 min. Egoutter, puis réduire en purée.
- ✿ Dans un saladier, mélanger **15 cl de crème fraîche, 2 œufs, 2 cuillères à soupe de parmesan râpé**, de la **noix de muscade**, du sel et du poivre. Incorporer la purée de radis et mélanger.
- ✿ Verser dans un plat allant au four préalablement beurré. Enfourner pendant environ 30 min à 160°C. A l'arrêt du four, laisser reposer pendant 15 minutes avant de sortir le plat.
- ✿ Préparer une sauce au yaourt avec : **1 yaourt nature, 1 ou 2 brins de persil, 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse**, et un peu de sel.
- ✿ Servir ce gratin bien chaud, accompagné de la sauce au yaourt.

* * *

Salade Radis noir, betterave, noix et mâche

- ✿ Râper **300 g de radis noir** et **300 g de betteraves**.
- ✿ Hacher finement **une échalote**.
- ✿ Ajouter **1 petite poignée de noix hachées** ou tout autre graine (graine de courges, amande, etc.).
- ✿ Parsemer de **feuilles de coriandre hachées**.
- ✿ Servir si possible avec une vinaigrette à l'huile de noix.

* * *