

LE RADIS NOUS RAVIT

CRUS, CUIITS OU CONFITS, CES PETITS LÉGUMES PIQUANTS ET CROQUANTS SONT LES STARS DES APÉRITIFS, MAIS PAS QUE...

TEXTE ISABELLE BRATSCHI PHOTO CORINNE SPORRER

Il n'y a rien de meilleur que de déguster des petits radis de printemps avec du beurre et un peu de fleur de sel. Ils offrent du croquant, de la douceur et un léger piquant. Ils se présentent ronds ou allongés, roses, rouges ou bicolores. A ces classiques que l'on connaît s'ajoutent d'autres variétés originales comme le tendre Zlata, d'origine tchèque, jaune à l'extérieur et blanc à l'intérieur, ou encore l'extraordinaire Mantanghong chinois, à la chair magenta et au goût de noisette. Il y a encore le tout blanc Lada presque sucré, le rose fluo Ostergruss appelé aussi radis rose de Pâques ou le violet Malaga, qui se récolte plus tardivement. Sans oublier le radis noir de l'hiver.

«Le green meat, rose et vert, et le blue meat, bleu violet, sont eux à la fois très bons et très visuels, explique Edmond Bavois, nouveau chef du restaurant O'terroirs du Beau-Rivage Hotel, à Neuchâtel. Juste épluchés et tranchés à la mandoline, puis déposés sur une jolie salade avec un filet d'huile de colza, ils vous offriront de belles couleurs et une jolie fraîcheur en bouche.»

Et si on variait encore les plaisirs? Facile. On peut les couper en forme de fleurs, en

rondelles, en lamelles ou en cubes pour l'apéro, les associer à de la crème de feta, du fromage blanc ou, pourquoi pas, à un velouté d'avocat. Mêlés à un yaourt nature et mixés, vous obtiendrez un gaspacho rose et onctueux. Il est aussi possible de le préparer à l'avance, de l'écraser dans du beurre avec des herbes avant de l'étaler sur des tranches de pain toastées.

A la soupe

Cru, cuit, confit ou frit, le radis se prête à de multiples préparations. «Servi en soupe froide, il est délicieux, reprend le chef. Pour cela, il faut faire suer des oignons, ajouter une petite brunoise de pommes de terre pour donner la consistance, poser vos radis coupés, mouiller avec de l'eau. Une fois cuit, mixer le tout, saler, poivrer, compléter avec un peu de zeste de citron pour la fraîcheur.»

Dans cette même idée, vous pouvez aussi ajouter à votre soupe froide un peu de fromage de chèvre ou du raifort, du concombre avec de la menthe ou la parfumer au gingembre. Les recettes foisonnent sur la Toile et il ne reste plus qu'à les cueillir.

Les pickles de radis feront aussi tout leur effet. «Vous prenez une botte de petits radis

roses, propose Edmond Bavois. Vous les lavez et les essorez. Vous faites chauffer du vinaigre avec du sucre dans un peu d'eau, vous portez à ébullition et vous versez sur vos radis. Vous les laissez macérer au minimum une nuit. Vous les posez ensuite sur une salade pour lui amener du goût et de la couleur.»

Et si on les servait en plat principal? Pour ça, faites fondre du beurre dans une poêle, ajoutez les radis, saupoudrez-les d'une cuillère à soupe de cassonade et arrosez avec un peu de vinaigre de xérès. Laissez cuire cinq minutes à feu doux, ajoutez 5 cl d'eau, salez, poivrez et faites confire un quart d'heure. Idéal pour accompagner un magret de canard.

Et en chips? «Je vous conseille de prendre des radis noirs, qui sont piquants et puissants, précise Edmond Bavois. Une fois de plus c'est très simple. On les taille en fines lamelles et on les met au four ou, méthode plus rapide, à la friteuse» Et le radis blanc? «Il est plus doux. Je conseille de le faire en tempura. Dernièrement je l'ai servi en julienne dans une bisque de crustacés et feuilles de citron kaffir.» ●

PLAT

Tartare de bar et salade folle de radis

Recette d'Edmond Bavois, restaurant O'terroirs du Beau-Rivage Hotel, à Neuchâtel



Pour 4 personnes

La salade folle de radis:

- 1 radis blue meat
- 1 radis red meat
- 1 radis green meat
- 4 radis rouges
- 1 radis noir

Le croustillant de pain:

- 4 tranches de pain noir (normal, à défaut)
- 1 cuillerée d'huile de noisette
- 1 zeste de citron

Le tartare de bar:

- 400 g de filet de bar de ligne
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 cs de jus de yuzu
- 1 pincée de badiane en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 cuillerée d'huile d'olive
- 1 petite échalote ciselée
- 1 pincée de gingembre en poudre

Préparation

Pour la salade: Tailler en bâtonnets les radis blue meat, red meat et green meat, les cuire quelques minutes dans de l'eau bouillante salée, les refroidir avec des glaçons pour stopper la cuisson et garder la couleur. Tailler en losange le radis noir et le préparer en pi-ckels. Tailler de fines tranches de radis rouge et conserver les fanes pour la décoration de l'assiette.

Pour le croustillant de pain: Etaler vos tranches de pain sur une plaque, verser un filet d'huile de pépin de raisin et ajouter quelques zestes de citron. Cuire entre 2 plaques à 170 °C pendant sept minutes.

Pour le tartare de bar: Tailler le bar à cru en petits dés réguliers. Les mettre dans un récipient, ajouter l'huile, mélanger, puis assaisonner avec le sel, le piment, les échalotes, le gingembre, la badiane et le jus de yuzu. Rectifier l'assaisonnement si besoin, puis remplir quatre cercles avec un emporte-pièce.



LE VIN UN CHARDONNAY

«J'ai choisi le Chardonnay du domaine de Chambleau, à Colombier, dans le canton de Neuchâtel, précise le chef Edmond Bavois, du restaurant O'terroirs. Tout d'abord, c'est un vin d'ici et, ensuite, j'aime mettre les produits de la région en avant, autant que possible. Ce vin blanc peut se déguster par lui-même, en apéritif, tellement il est bon. Riche et minéral à la fois, il s'accorde parfaitement avec un poisson du lac ou un tartare de bar et sa salade folle de radis. On y retrouve des notes de noisette ainsi que de pain toasté, qui s'inscrivent dans la continuité de ce plat.»

Domaine de Chambleau, Valérie et Louis-Philippe Burgat, Colombier (NE). Le domaine livre dans tout le canton de Neuchâtel et organise des envois par la poste pour le reste de la Suisse. Tél. 032 731 16 66. chambleau.ch

UNE ASTUCE

FAN DE FANES

Tout se mange, rien ne se perd. Ne jetez surtout pas vos fanes de radis, ce sont de véritables concentrés de vitamines, d'antioxydants, de minéraux et d'oligo-éléments. Transformez-les plutôt en un excellent et goûteux velouté que vous pourrez servir chaud, sur assiette en entrée ou, très frais, en verrines à l'heure de l'apéritif.

Pour ce faire, choisissez les plus drues et les plus vertes. Lavez-les, puis ôtez les grosses côtes. Faites ensuite chauffer un peu de beurre dans une casserole, ajoutez deux oignons émincés. Faites revenir quelques minutes à feu doux, versez un litre d'eau salée et poivrée. Portez à ébullition, ajoutez les fanes, les radis entiers et prolongez la cuisson pendant une petite dizaine de minutes. Il ne vous restera plus qu'à mixer finement le tout, et à le réserver au chaud. Pour terminer, au moment de servir, vous ajouterez un peu de crème fraîche. Et pourquoi ne pas apporter une touche de couleur, quelques fines rondelles de radis. Effet garanti!