

*Salades*

# Salade de radis, chèvre et graines de pavot



**2h45** **35 min** **10 min** **2h** **232**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Préparation des radis ronds

- 1 Laver et équeuter les radis ronds à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Porter à ébullition le vinaigre de vin rouge avec l'eau, le sel et le sucre dans une casserole.
- 3 Verser ensuite la préparation dans un saladier et laisser refroidir.
- 4 Couper les radis en quatre à l'aide d'un couteau d'office puis les déposer dans le saladier avec la préparation.
- 5 Filmer le saladier et réserver au frais pendant 2 heures.

## Étape 2

### Préparation des radis longs

- 1 Laver les radis longs et en équeuter la moitié. Réserver l'autre moitié non équeutée dans un bol.
- 2 Couper les radis équeutés en deux dans la longueur à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Verser l'huile de noisette avec un peu d'eau dans une casserole et faire chauffer.
- 4 Plonger la moitié des radis longs dans la casserole quand le mélange fume.

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les radis ronds

1 botte(s) **Radis**  
20 cl **Eau**  
10 cl **Vinaigre de vin**  
15 g **Sucre semoule**  
5 g **Sel**

### Ingrédients pour les radis longs

2 botte(s) **Radis**  
3 cl **Huile de noisette**  
1 **Beurre**  
1 **Sel**

### Ingrédients pour la mousse de chèvre

1 **Graines de pavot**  
4 c. à soupe **Vinaigre d'ortie**  
250 g **Chèvre frais**  
1 **Saucisson**  
1 **Crème liquide (fleurette)**

- 5 Baisser sur feu doux et laisser cuire pendant 3 minutes.
- 6 Retirer ensuite la casserole du feu et réserver dans la casserole.

1 Sel  
1 Beurre

### Étape 3

#### Préparation des radis non équeutés

- 1 Faire fondre du beurre dans une poêle jusqu'à ce qu'il prenne une couleur noisette.
- 2 Verser ensuite le beurre noisette sur les radis non équeutés et parsemer de fleur de sel. Réserver.

### Étape 4

#### Préparation du chèvre frais

- 1 Verser la crème liquide dans un saladier et la monter en chantilly pas trop ferme à l'aide d'un batteur.
- 2 Ajouter ensuite le chèvre frais, du vinaigre d'ortie et du sel.
- 3 Mélanger à l'aide du batteur jusqu'à obtention d'une mousse uniforme.
- 4 Réserver.

### Étape 5

#### Préparation de la saucisse sèche

- 1 Préchauffer le four à 120°C (Th.4).
- 2 Couper la saucisse sèche en cubes à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Déposer les dés sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et enfourner pendant 3 minutes.
- 4 Sortir ensuite les dés de saucisse du four et réserver.

### Étape 6

#### Dressage

- 1 Faire un trait de crème de chèvre au fond des assiettes.
- 2 Parsemer la crème de chèvre de quelques graines de pavot.
- 3 Disposer ensuite les radis ronds et les radis longs dans l'assiette.
- 4 Dresser harmonieusement les dés de saucisse et servir.