Ravioles de radis

02/01/2018 à 13h15

Par Ecole Ferrandi

Temps de préparation : 20 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

Radis

- 100 g de radis roses
- 100 g de radis daïkon (japonais)
- Sel et poivre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de riz

Vinaigrette

- 1 figue fraîche
- 1 cuillère à soupe d'huile de colza
- 1 citron jaune
- 20 g de beurre
- 1 pincée de sel

Préparation :

Préparation des radis

- Coupez avec un couteau des tranches très fines du radis daïkon. A l'aide d'un cercle en inox, détaillez des cercles dans la tranche de radis;
- Faites cuire les ronds de radis dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient fondants;
- Réservez les fanes de radis rose et tailler les radis en petits dés
- Faites-les sauter dans une poêle avec l'huile d'olive. Quand la poêle est chaude, versez le vinaigre de riz : le radis deviendra translucide.
- Continuer la cuisson jusqu'à ce que les petits dés de radis soient cuits et croquants.

Coulis de fanes

- Faites cuire les fanes de radis roses dans de l'eau salée très peu de temps;
- Refroidissez-les dans la glace et mixez pour obtenir un coulis.

Vinaigrette de figues

- Poêlez la figue dans un peu de beurre, laissez cuire à couvert et mixez;
- Ajouter un petit peu de sel et de citron. Montez à la fourchette, avec l'huile de colza.

Dressage

- Assaisonnez les petits cubes de radis rose avec la vinaigrette de figues;
- Placez-les entre deux tranches de radis daïkon.
- Faites de petits points sur la raviole avec le coulis de fanes.

L'astuce du chef :

Utilisez toujours les fanes de radis : cuites elles ont très bon

goût (comme la plupart des épluchures de légumes) ; il serait

dommage de les jeter.