

Le Radis Daikon, en crudité ou cuisiné



Habituellement, on conserve la peau du petit radis rouge ou du radis espagnol, mais on épluche le daikon et les radis chinois. Pour que les radis soient très croquants, plongez-les dans un bain d'eau glacée pendant une heure. Ou, coupez-les en fines tranches ou en bâtonnets et plongez-les dans l'eau : ils s'enrouleront ou se courberont, ce qui sera du plus bel effet dans une assiette. Au Japon, on fait généralement cuire le daikon dans de l'eau qui a servi à rincer du riz ou, encore, avec du son de riz, ce qui contribue à préserver sa couleur et à adoucir sa saveur.

Conservation

Conserver le daikon au réfrigérateur un sac de plastique perforé, il se gardera environ 1 à 2 mois.

Utilisation

Garnissez un hamburger ou un sandwich à la viande fumée de radis râpé.

Râpez des radis ou coupez-les en fines tranches et mélangez avec du beurre non salé. Tartinez des tranches de pain de cette préparation.

Faites cuire des oeufs durs. Coupez-les en deux, enlevez le jaune et mélangez-le avec des radis râpés et du fromage frais. Farcissez les blancs d'oeuf de cette préparation. Servez sur une laitue.

Salade daikon et carotte. Râpez-les et mélangez-les dans un bol. Ajoutez des feuilles de menthe émincées, du zeste de citron et des graines de sésame noir rôties à sec dans une poêle. Assaisonnez de quelques gouttes de vinaigre de riz. Ou, mélangez les deux légumes racines avec de fines tranches de shiitakes et d'abricots secs et des tronçons de haricots verts. Arrosez d'une sauce à base de tofu, de tahini, de vinaigre de riz et de sauce soya.

Au Japon, le daikon est souvent servi comme condiment avec les sushis, sashimis et autres plats. Râpez finement et pressez dans un linge pour éliminer le surplus d'eau. Mettez-le dans des coupelles partiellement remplies de sauce de poisson ou de sauce soya avec de la ciboule émincée et du gingembre râpé.

Très utilisée dans les "stir-fry", la cuisson au wok pour donner l'accent asiatique.

Recettes : <http://recettes.de/daikon>