



Pourquoi vous pourriez goûter au Radis Glaçon aujourd'hui...



Plus goûtu et plus fin que le rose, moins astringent et plus juteux que le noir, on lui prête les vertus de son cousin détox.

En jus, en cure ? Mais surtout en crudité : rapé comme un coleslaw avec des carottes ou en salade avec les dernières tomates, concombres de l'été.



A l'apéro, on le trempe dans une sauce, c'est aussi vite prêt que des bâtonnets de légumes !

Plus rare pour un radis, il se consomme cuit avec bonheur



En version occidentale : il remplace les jeunes navets dans vos recettes et se prépare comme lui : gratins béchamel et navarin

En version asiatique : en Wok ou poêlé avec des brocolis, haricots shiitake poivrons verts et couleurs +sauce soja / asiatique

Le sauveur des Makis d'hiver !?!

Et comment font les Japonais pour leur makis hors saison chaude ? Le radis blanc japonais est mariné ou lactofermenté et remplace le concombre

Essayez vous serez surement charmés !

