

Tartine total radis - Télé Loisirs - n° 1576 - 14 mai 2016



Préparation : 20 min - Cuisson : 8 minutes - 4 personnes

1 botte de radis - 1 baguette de pain aux graines - 1 échalote - 250 g de fromage frais (type carré frais Gervais) - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive - Sel - Fleur de sel - Poivre moulu

Equeutez et rincez les radis, puis découpez-les en fines rondelles (avec une mandoline par exemple). Rincez et essorez les fanes (les feuilles), plongez-les 1 minute dans de l'eau bouillante salée. Retirez-les et plongez-les aussitôt dans de l'eau froide. Egouttez-les et essorez-les fortement dans un linge.

Pelez et hachez l'échalote, faites-la rissoler 3 minutes dans l'huile d'olive. Ajoutez les fanes (feuilles) ciselées (coupées en petits morceaux), salez et poivrez. Laissez cuire 5 minutes, puis mixez finement. Laissez refroidir. Mélangez au fromage frais, salez et poivrez.

Coupez huit tarties dans la baguette. Faites-les griller et garnissez-les de fromage aux fanes et de rondelles de radis. Poudrez de fleur de sel et dégustez.

Le conseil d'Eric Léautey :

Servez avec une salade assaisonnées d'une vinaigrette de fanes de radis. Pour cela, blanchissez les fanes et mixez-les. Mélangez sel, poivre, curry, vinaigre et huile d'olive. Ajoutez les fanes de radis. Ajustez l'assaisonnement.
