Jérome Bigot

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.