



Cassolette autour du radis

22/01/2020 à 09h02

Par [Ecole Ferrandi](#)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 500g de radis noir
- 200g de radis roses ronds
- 200g de radis violet de Gournay
- 700g de radis blancs japonais
- 200g de figues fraîches
- De l'huile de pépins de raisin
- Du vinaigre balsamique
- 1 bouillon de volaille
- Sel, poivre
- Bicarbonate de soude

Préparation :

- **Raviole de radis** : coupez à la trancheuse à jambon à 2mm le radis blanc japonais. Faites cuire les tranches à l'anglaise : salez fortement l'eau pour la cuisson et rafraîchissez les radis aussitôt cuits dans de l'eau glacée afin de conserver la fermeté;
- **Farce de la raviole** : la farce sera composée de 2 types de radis cuits et crus. Prenez les radis roses ronds, préparez-les en réservant les fanes. Glacez les radis à blanc et faites-les refroidir. Coupez les radis en brunoise (en petit dés). Préparez les radis violets de Gournay et taillez-les en brunoise;
- **Assaisonnement** : pour la vinaigrette, mixez les figues une fois pelées, passez-les à travers une passoire très fine et servez-vous en de base pour la vinaigrette. Ajoutez du vinaigre balsamique et montez à l'huile de pépins de raisin. Dans un cul de poule, mélangez les deux types de radis, assaisonnez-les avec la vinaigrette et ajoutez-y les cœurs des fanes de radis ciselées. Salez, poivrez et réservez;
- **Coulis de fanes** : cuire les fanes dans une eau chauffante avec une pincée de bicarbonate de soude et du gros sel, refroidir ensuite. Presser les fanes dans un torchon, puis les mixer avec du fond blanc jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse. Passer au chinois étamine (passoire de forme conique servant à passer des fonds) et assaisonner.
- **Eléments de décors** : tailler à la mandoline japonaise des fines tranches de radis roses avec les fanes. Réserver dans de l'eau glacée. Tailler des chips de radis noir, les disposer sur une plaque de cuisson entre deux papiers sulfurisés et mettre à sécher au four à 150° C durant 20 minutes.
- **Dressage** : dans une cassolette, couler un peu de coulis de fanes, déposer la raviole préalablement montée puis ajouter le décor.