



Recette de saison

Dentelle de radis et écrasé de Zen

Recette de Sébastien Chesneau



Ingrédients pour 4 personnes

120 gr de radis
500 gr de Pommes De Terre « Zen »
250 gr d'oseille
Petits oignons blanc (Nouveau)
Ail frais
Persil, ciboulette, une branche de thym
Huile d'olive bio CAAE (Première pression à froid)
20 cl de crème liquide 30% MAG
Sel et poivre 5 baies.



Difficulté

2/5



Préparation

40 minutes



Cuisson

20 minutes

- 1 Épluchez les pommes de terre, les laver, les couper en morceau et les cuire 30 minutes avec le thym. Préparer les radis, et les râper, puis mélanger avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, du sel et du poivre. Préparez les feuilles d'oseille, en retirant leurs tiges. Lavez les oignons et coupez les petites racines.
- 2 Faites bouillir de l'eau salée dans une grande casserole. Plongez les fanes de radis et laissez cuire pendant 4 minutes. Les égoutter, puis les rafraîchir dans une eau glacée. Essorer fortement. Mixez-les dans 20 cl de crème liquide en y ajoutant du persil, sel et poivre.
- 3 Dans une poêle, ajoutez le beurre et cuire les feuilles d'oseille à feu vif pendant 2 à 3 minutes. Dans un plat creux, écrasez les pommes de terre à la fourchette. Ajoutez du sel, poivre et une cuillère d'huile d'olive. Ajoutez les feuilles d'oseille cuit et mélangez
- 4 Placez les emportes dans les assiettes, ajoutez l'écrasé de pommes de terre à l'oseille jusqu'à la moitié. Tassez avec le dos de la Cuillère à Soupe. Ensuite la dentelle de radis en tassant légèrement. Placez les petits oignons au centre de la dentelle. Ajoutez la délicieuse sauce verte de fanes de radis. Saupoudrez l'estragon en le ciselant.

Bonne dégustation !

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur

www.lapommedeterre.fr

Suivez-Nous

