

L'OSTERGRUSS



La belle saison arrive avec chaque semaine un nouveau légume à découvrir !

Cette semaine, vous découvrirez une étrange racine rose dans votre panier, il s'agit du radis **Ostergruss** (salut de Pâques), appelé parfois radis chinois ou radis rosés de Pâques. Il se consomme cru, râpé ou en rondelles, ou en salade composée avec d'autres légumes printaniers (betterave crue, carotte crue, ou avec du chou ou de la salade hachée assez finement). Le piquant diminue avec une vinaigrette de vinaigre de cidre et d'une pointe de miel. Vous pouvez y rajouter aussi des cerneaux de noix ou des raisins secs ou des morceaux de pommes.

Salade d'Ostergruss & pommes de terre

1 botte de radis Ostergruss
Quelques petites pommes de terre
Fromage blanc
Persil, ciboulette
Vinaigre de framboise ou cidre ou Melfor
Sel et poivre

Cuire les pommes de terre dans de l'eau salée. Pendant ce temps, laver et éplucher les radis Ostergruss. Couper ensuite les radis en rondelles, ni trop épaisses, ni trop fines. Recouvrir de persil selon votre goût. Couper les pommes de terre en rondelles, de la même épaisseur que les radis. Les mélanger avec les radis. Dans un bol, assaisonner le fromage blanc à l'aide de sel, de poivre et de vinaigre de framboise. Mélangez la préparation dans un saladier, avec les radis, les pommes de terre et de la ciboulette ciselée. Mettez au frais au moins 15min. C'est prêt à être dégusté !

