



PHOTO RESTAURANT L'UN DES SENS Carpaccio  
de radis noir, vinaigrette japonaise ❤️ 📷 [@cnographe](#)

## **TSUKEMONO DE RADIS NOIR**

1 radis noir

1 c à café un peu bombée de sel

1/2 c à café de sucre facultatif)

Le zeste d'1/2 citron, d'orange ou pamplemousse

Quelques gouttes d'huile d'olive

A l'aide d'une mandoline, émincez en lamelles le radis noir après l'avoir lavé, voir pelé. Saupoudrez d'une cuillère à café de sel. Mélangez, placez un poids par-dessus – idéalement – et laissez dégorger une bonne 1h. Au bout de ce temps, pressez fort dans vos mains le radis noir qui a été ramolli par le sel pour en extraire un maximum d'eau. Emincez les zestes d'agrumes et ajoutez-les, faites dissoudre le sucre dans le vinaigre et versez sur les légumes. Laissez reposer au moins 4h au frais avant de servir et de déguster.