

L'OSTERGRUSS

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 OSTERGRUSS & POMMES DE TERRE



4 personnes



30 minutes

INGRÉDIENTS

- 1 botte de radis Ostergruss
- Quelques petites pommes de terre
- Vinaigre de cidre
- Fromage blanc
- 1 petite pincée de sel, poivre
- persil, ciboulette

PRÉPARATION

Cuire les pommes de terre dans de l'eau salée (vérifier la cuisson en cours). 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. 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 !