

# La Gazette du Potager

Semaine 22



Saison 2017-2018

## Livraison de la semaine

- Laitue Radicchio (à cuire)
- Mesclun (Mâche, Cresson, Salades)
- Radis-rave (Le Noir et le Rose, Nouveau roman !)
- Carottes
- Pé Tsai Shirimen Hakusai ou Vitaminna
- Céleri Thaïe et Romarin
- Chou cavalier Georgia
- Kiwi-groseille (idéal en Mesclun ou salade de fruit)

## Découverte de la semaine

### Le radis-rave

**Le Noir:** Il ne faut pas confondre le radis noir et le raifort. Ce dernier est un cousin éloigné, pourvu d'une racine grise ou de couleur crème. Sa saveur est plus forte et il ne peut être utilisé qu'en condiment. Ce sont bien deux légumes différents. **Le radis noir long** fut le premier consommé en Europe. C'est un légume d'hiver (novembre, décembre). **Le radis noir rond** a la peau encore plus épaisse – ce qui lui permet de se conserver longtemps - et séduira les amateurs de sensations très relevées ! Il doit être lourd, ferme et dense au toucher. Râpé très finement, il est utilisé en condiment pour le poisson cru. Les radis noirs se conservent dans le bac à légumes, de préférence dans un linge humide. **Le Rose:** Parme-violacé, ce très chic radis germanique est un grand tendre. En tranches fines et saupoudré de sel, il escorte traditionnellement la bière bavaroise. Idéal pour les salades, on le râpe tout simplement avec des carottes et on l'assaisonne de jus d'orange et d'huile de noisette. Osez aussi le mariage avec un fromage à croûte lavée, en vous servant d'une tranche de radis comme d'un toast.

## Dicton de la semaine

“On est gouvernés par des lascars qui fixent le prix de la betterave et qui ne sauraient pas faire pousser des radis.”  
Michel Audiard

## Recettes de la semaine

### Salade de pommes, de céleri-rave et d'Emmental

#### Ingrédients (4 personnes)

- 125 ml (1/2 tasse) de mayonnaise
- 30 ml (2 c. À soupe) d'huile d'olive
- Jus et zeste d'un citron
- 10 ml (2 c. À thé) de moutarde de Dijon
- 5 ml (1 c. À thé) de miel
- Sel et poivre
- 1 radis-rave pelé et coupé en fine julienne
- 2 pommes coupées en petits dés
- 2 oignons verts émincés
- 250 ml (1 tasse) de fromage Emmental râpé
- 60 ml (1/4 tasse) de raisins secs
- 30 ml (2 c. À soupe) de persil plat haché
- 15 ml (1 c. À soupe) de basilic haché

#### Préparation

1. Dans un grand bol, fouetter la mayonnaise avec l'huile, le zeste et le jus de citron, la moutarde de Dijon et le miel. Saler et poivrer.
2. Ajouter le radis-rave, les pommes, les oignons verts, le fromage, les raisins secs et les fines herbes.
3. Bien mélanger avec la vinaigrette et réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

#### Le Potager du Grainier

Route des Mines de Sel 13  
1880 Bex (VD)  
076 563 96 03  
[potager@legrainier.com](mailto:potager@legrainier.com)  
[www.legrainier.com](http://www.legrainier.com)