Salade de mâche aux pommes et noisettes

Ingrédients

* 170 g (1/3 de lb) de mâche
* 2 pommes vertes (Granny Smith)
* Le jus d'un citron
* 125 ml (1/2 tasse) de noisettes grillées
* 15 ml (1 c. à soupe) de persil haché
* 15 ml (1 c. à soupe) de ciboulette hachée
* 125 ml (1/2 tasse) d'huile de noisette
* Sel et poivre au goût

Préparation

Laver la mâche et l'égoutter à l'aide d'une essoreuse à salade ou d'un linge propre. Réserver au frais.

Râper les pommes et les déposer dans un grand bol.

Verser le jus de citron et mélanger.

Ajouter les noisettes hachées grossièrement, le persil, la ciboulette et l'huile de noisette.

Dresser vos assiettes en déposant des feuilles de mâche.

Napper du mélange de pommes et noisettes

Marinade de radis Daikon

Ingrédients

* Carottes et radis asiatiques en quantité égale
* Une racine de gingembre
* 2 tasses d'eau
* 2 tasses de vinaigre de riz
* 1 tasse de sucre

 Couper des carottes et des radis asiatiques en minces bâtonnets.

Mettre les bâtonnets dans des bocaux stérilisés de 500 ml et ajouter à chaque pot un morceau de racine de gingembre coupé en fines lanières.

Porter l’eau, le vinaigre de riz et le sucre à ébullition, puis laisser mijoter 5 minutes.

Verser la marinade chaude sur les légumes et bien fermer les bocaux.

Laisser mariner pendant au moins 3 semaines et conserver au réfrigérateur

Radis, chou-rave et Bruxelles sautés au beurre

* 500g de choux de Bruxelles
* Environ 12-18 petits radis rouge
* ½ t. de beurre non-salé
* 1 c. à soupe d’échalotte finement haché
* ½ c. à thé de sucre
* ½ c. à thé de vinaigre de vin blanc (ou un peu plus au goût)
* Sel et poivre au goût
* ½ t. de bouillon de légumes
* 1 gros chou-rave
* 1 c. à soupe de ciboulette haché

 Instructions:

Porter à ébullition un grand chaudron d’eau salé. Pendant ce temps, nettoyer les choux de Bruxelles en coupant en deux les plus gros. Peler le chou-rave et couper le en petits bâtonnets de 1cm.

Blanchir les chou-raves pendant 5 minutes et les choux de Bruxelles pendant 3 minutes. Rincer le tout à l’eau glacé une fois cuit pour arrêter la cuisson et bien égoutter

Couper les feuilles de radis, bien laver les radis et les couper en 4

Faire fondre la moitié du beurre à feu doux-moyen dans une grande poêle. Ajouter l’échalote et cuire 2-3 minutes. Ajouter les radis, le sucre et le vinaigre. Saler et poivrer généreusement et ajouter ¼ t. de bouillon. Porter à ébullition et couvrir. Cuire les radis pendant 7-8 minutes. Ouvrir et laisser évaporer le bouillon soit environ 4-5 minutes. Réserver dans un bol

Dans la poêle, mettre le bouillon et le beurre restant porter à presque ébullition. Ajouter les chou-raves et les Bruxelles. Chauffer pendant 45 sec. /1 minutes à feu vif. Ajouter les radis, la ciboulette, arroser de quelques gouttes de vinaigre. Rectifier l'assisonnement. Bien mélanger et servir