

Finger food

Pickles de radis au piment


15 min 15 min
TEMPS TOTAL PRÉPARATION
0
CUISSON
0
REPOS
264
CALORIES

Étape 1

Préparation des pickles de radis

- 1 Mettre de l'huile pimentée dans un bol en verre, en s'assurant de mettre autant d'huile que de piment.
- 2 Vous pouvez réaliser votre propre huile pimentée ou bien en acheter dans une épicerie chinoise.
- 3 Ajouter le même volume de sauce soja dans l'huile pimentée et mélanger le tout.
- 4 Ajouter le même volume de vinaigre noir à la préparation. Bien mélanger.
- 5 Ajouter le sucre et bien mélanger.
- 6 Vérifier l'assaisonnement de la sauce et l'ajuster selon vos goûts.
- 7 Effeuille le radis.
- 8 Les feuilles de radis peuvent être utilisées en chips ou dans une soupe.
- 9 Ecraser les radis un par un avec le plat de la main. Cette opération permettra au radis de bien s'imbiber de sauce.
- 10 Disposer les radis dans un bol.
- 11 A l'aide d'une cuillère, verser la sauce sur les radis.
- 12 Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
Incorporer les araines de sésame arillées.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la sauce

6 c. à soupe **Huile au piment**
 6 c. à soupe **Sauce soja**
 6 c. à soupe **Vinaigre de riz**
 2 c. à soupe **Sucre semoule**

Ingrédients pour les radis

24 **Radis**
 2 c. à soupe **Graines de sésame**
 2 c. à café **Jus de citron**

- 13
- 14 Assaisonner avec le jus de citron. Mélanger.
- 15 Goûter les radis et ajuster l'assaisonnement si nécessaire.
- 16 Pour cette recette, il est préférable que la sauce soit bien relevée.

Étape 2

Dressage

- 1 A l'aide d'une cuillère, disposer des radis dans un petit bol.
- 2 Les arroser généreusement de sauce.
- 3 Servir les radis en apéritif ou comme accompagnement avec n'importe quel autre produit et un peu de riz.