Le radis indique l'arrivée du Printemps!

Vous l'avez peut-être aperçu sur les étales du marché, ou même au rayon d'fruits et



Ce petit légume racine, originaire d'Asie mineure, mais que l'on peut tout à fait faire pousser en France, pointe le bout de son nez avec le retour des beaux jours, et ce, jusqu'au début de l'été. Mais saviez-vous que des radis, il en existe de toutes les tailles, et toutes les couleurs?

Celui auquel on pense instinctivement est petit et rouge (plus ou moins allongé selon sa variété); mais il existe aussi le radis noir (qui pousse en hiver), le radis japonais (aussi appelé daikon, il ressemble à un navet, et entre dans la composition du kimchi) et le radis red meat (la star des radis avec sa chaire rose vif).

L'être humain a toujours mangé des radis, depuis le néolithique, mais le petit radis rond et rouge n'a fait son apparition qu'au XVIIIe siècle. Il révèle toutes ses saveurs avec un petit peu de beurre et de sel, mais saviez-vous qu'il peut aussi accompagner toutes vos salades de crudités?

Et surtout, ne jetez pas ses jolies fanes avec lesquelles vous pourrez faire des veloutés, chauds ou froids, et des pestos délicieux!

Bon appétit !