

Fiche Recette : Radis Blancs Rôtis au Miel et Sauce Soja

Présentation

- Une recette simple, savoureuse et originale pour sublimer le radis blanc (daikon).
- Temps de préparation : 10 minutes
- Temps de cuisson : 25 minutes
- Portions : 4 personnes

Ingrédients

- 1 gros radis blanc (environ 500g)
- 2 cuillères à soupe de miel liquide
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 1 gousse d'ail hachée finement
- Graines de sésame (pour la décoration)
- Poivre du moulin (selon votre goût)

Matériel nécessaire

- 1 planche à découper
- 1 couteau d'office
- 1 petit bol pour la marinade
- 1 plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 6-7).
- Lavez, épluchez le radis blanc et coupez-le en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur ou en bâtonnets réguliers.
- Dans un bol, mélangez le miel, la sauce soja, l'huile de sésame et l'ail haché jusqu'à obtenir une émulsion homogène.
- Disposez les morceaux de radis sur la plaque de cuisson sans les superposer.
- Badigeonnez généreusement chaque morceau avec la marinade à l'aide d'un pinceau de cuisine.

- Enfourez pendant 20 à 25 minutes. Retournez les morceaux à mi-cuisson pour une caramélisation uniforme.
- Les radis sont prêts lorsqu'ils sont tendres à cœur et légèrement dorés sur les bords.

Conseils de dégustation

- Servez chaud en accompagnement d'un filet de poisson blanc ou d'une viande grillée.
- Saupoudrez de graines de sésame et de quelques brins de ciboulette fraîche juste avant de servir.
- Pour une touche relevée, ajoutez une pincée de piment en flocons dans la marinade.