

Recette : Radis blanc rôti au miel, soja et sésame

Présentation

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

Ingrédients

- 1 gros radis blanc (daikon)
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 1 cuillère à café de graines de sésame
- 1 pincée de piment en flocons (optionnel)
- Sel et poivre du moulin

Matériel nécessaire

- Planche à découper et couteau d'office
- Économe
- Bol de mélange
- Plat allant au four ou plaque de cuisson

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 6-7).
- Épluchez le radis blanc à l'aide de l'économe, puis coupez-le en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur.
- Dans un bol, mélangez la sauce soja, le miel, l'huile de sésame et le piment.
- Disposez les rondelles de radis dans le plat et badigeonnez-les généreusement avec la préparation à l'aide d'un pinceau ou en mélangeant à la main.
- Enfourez pendant 20 à 25 minutes. Retournez les rondelles à mi-cuisson pour une caramélisation uniforme.

- Sortez du four lorsque les radis sont tendres et légèrement dorés.
- Saupoudrez de graines de sésame avant de servir chaud.

Conseils de dégustation

- Servez en accompagnement d'un filet de poisson blanc ou d'une viande grillée.
- Ajoutez quelques feuilles de coriandre fraîche ciselée au moment de servir pour apporter une touche de fraîcheur.
- Peut également être servi en entrée froide sur un lit de salade croquante.