

Fiche Recette : Radis Blanc Braisé au Gingembre

Présentation

- Temps de préparation : 10 minutes
- Temps de cuisson : 20 minutes
- Portions : 4 personnes
- Difficulté : Facile

Ingrédients

- 1 gros radis blanc (daikon) d'environ 500g
- 3 cm de gingembre frais, râpé ou émincé finement
- 2 gousses d'ail, hachées
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de miel ou sirop d'agave
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 100 ml de bouillon de légumes
- Ciboule ou coriandre fraîche pour la garniture
- Graines de sésame (optionnel)

Matériel nécessaire

- Économe ou couteau d'office
- Planche à découper
- Poêle ou sauteuse avec couvercle
- Spatule en bois

Étapes de préparation

- Épluchez le radis blanc et coupez-le en rondelles de 1 cm d'épaisseur ou en bâtonnets réguliers.
- Faites chauffer l'huile de sésame dans la poêle à feu moyen.
- Ajoutez les morceaux de radis et faites-les dorer légèrement pendant 5 minutes sur chaque face.
- Incorporez l'ail et le gingembre, puis faites revenir 1 minute en remuant pour libérer les arômes.

- Versez la sauce soja, le miel et le bouillon de légumes dans la poêle.
- Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le radis soit tendre et la sauce réduite.
- Retirez le couvercle en fin de cuisson pour laisser caraméliser légèrement le jus autour des radis.

Conseils de chef

- Servez chaud en accompagnement d'un poisson grillé ou d'un bol de riz vapeur.
- Pour une touche plus relevée, ajoutez une pincée de piment en flocons lors de la cuisson.
- Le radis doit rester fondant à cœur sans se défaire ; surveillez bien la cuisson selon l'épaisseur des morceaux.