

Galettes de radis Daïkon

Pour 10 galettes environ

300 g de radis blanc
80 g de farine
2 œufs
1 gousse d'ail
du sel
un peu de poivre moulu
1 à 2 c. à soupe d'huile végétale
une pincée de bicarbonate de soude (sinon, de la levure chimique)*

Préparation

Épluchez le radis, râpez le. Battez les œufs.
Mettez du sel et laissez dégorger pendant 15 à 30 min.
Pressez un peu le radis râpé pour enlever de son eau végétale.
Ajoutez les œufs battus. Ajoutez ensuite la farine et le bicarbonate de soude en pluie, petit à petit en mélangeant.
Hachez l'ail, les ciboules et la coriandre, mettez le tout dans le mélange.

Chauffez l'huile dans une poêle à feu moyen, prenez une c. à soupe de la préparation, mettez dans la poêle, aplatissez avec le dos de cuillère. Répétez cette opération pour finir toute la préparation.

Faites cuire la galette pendant 2 à 3 min, tournez, continuez la cuisson pendant 2 à 3 min également

Le feu ne doit pas être trop fort, sinon, l'extérieur est doré mais l'intérieur est encore cru.

Pickles de radis

Ingrédients

1 radis daikon lavé, épluché et coupé en bâtonnets
3/4 de cup de vinaigre de riz ou de cidre
1,5 cup d'eau chaude
3 c.café de sel
5 c.café de sucre blanc
2 piments séchés par pot (c'est ce qui rend le daikon mariné si bon, je trouve que c'est un peu fade sans le piment)

Préparation

Mélanger l'eau chaude et le vinaigre, dissoudre le sucre et le sel dans le mélange. Goûter et rajouter vinaigre, sucre ou sel si besoin.

Mettre les bâtonnets de daikon dans les pots avec 2 piments par pot et recouvrir du mélange eau-vinaigre-sel-sucre. Bien fermer et mettre au frigo au moins 24 heures. Dégustez !



Chou chinois farcis

Ingrédients :

1 chou chinois
250g de champignon
100g de fruits secs (noisettes)
1 belle carotte
1 échalote
1 gousse d'ail
1 cm de gingembre frais
1 càs de sauce soja
1 càs de sauce nuoc-mam
du poivre

Préparation

Prélever les feuilles de choux. Les plonger 1 min dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter et les réserver sur une assiette bien étalées.

Hacher les champignons. Mixer grossièrement les noisettes et les ajouter à la farce. Émincer très finement carotte, échalote, 4 feuilles de choux, ail et gingembre. Mélanger avec la farce. Ajouter la sauce soja, la sauce nuoc-mâm, le poivre et saler.

Prélever de la farce pour en faire un petit boudin. Le placer sur le bas d'une feuille de choux, les nervures de la feuilles vers l'extérieur. Puis rouler la feuille tout en rentrant les bords sur les côtés. Déposer les roulés sur le panier vapeur de votre cocotte (ou bien dans un cuisson vapeur) légèrement huilé. Mettre un fond d'eau à bouillir dans la cocotte et cuire les farcis à la vapeur (sans mettre sous pression) pendant environ 12 min.

Soupe de chou chinois

Ingrédients :

1 chou chinois
1 carotte
1 oignon
1 pomme de terre
1 morceau de gingembre

Préparation :

Peler l'oignon, la carotte et la pomme de terre, les découper en rondelles. Éplucher le gingembre et le couper en petits morceaux.

Passer sous l'eau, les feuilles du chou chinois (comme on le ferait pour une salade)

Les découper en plusieurs morceaux.

Placer tous les légumes et le gingembre dans une grande casserole ou, mieux, à l'autocuiseur, pour une cuisson plus rapide.

Recouvrir d'eau, saler légèrement.

A la casserole, laissez cuire 20 minutes environ

Pour finir, mixer le tout, avec l'eau de cuisson, au blender ou au mixeur.

