

Roulade aux radis roses

De retour du marché, on prépare les radis et on jette très souvent les feuilles. Quel dommage ! On peut les utiliser en tartes (descendre un peu) avec des feuilles de bette, en soupe, . . . Aujourd'hui, je vous propose une recette originale, plutôt légère, qui utilise des radis et ses fans. Vous pourrez la servir à l'apéritif ou en entrée.



Ingrédients :

2 belles bottes de radis rose
Environ 250 g de feuilles de bette ou d'épinards en complément
4 œufs
300 g de chèvre frais ail et fines herbes
1 à 2 c à soupe de fromage blanc

Laver soigneusement les feuilles et les radis.

Mettre 500 g d'eau et 1 pincée de sel dans le bol du Thermomix.

Mettre les feuilles (environ 400g) dans le Varoma et régler 25 mn à varoma vit 1

Attendre que les feuilles refroidissent (on peut le faire la veille)

Préchauffer le four à 170°

Dans le bol du Thermomix, mettre les feuilles cuites, les œufs et le sel et mixer 10 sec vit 8

Verser dans le Flexipat (plaque à buche en Silicon) et cuire 15 mn à 170°.

Sortir du four et laisser refroidir.

Mettre les radis dans le bol et émincer quelques secondes vitesse 4.5.

Démouler le flan

Mélanger les fromages et tartiner le flan avec le mélange, ajouter les radis en brunoise et rouler.

Entreposer au minimum 1 heure au frais avant de servir.

Accompagner d'une petite salade

Astuce déco : Présentez la recette à l'apéritif en sucettes sur des pics brochette, et piquer les bois dans un pot dans lequel vous aurez fait pousser des grains de blé !

Variante : On peut bien sûr remplacer le chèvre par tout autre fromage frais