

# Radis long aigre-doux

Feu d'artifice de couleurs et goût légèrement acide



**30 Min.**

Temps de préparation



**155 Min.**

Temps total



## Ingrédients pour 4 personnes

---

### RADIS LONG

2 dl de vinaigre aux herbes

1,5 dl d'eau

1 cs de sel

1½ cs de sucre

½ cc de graines de moutarde

5 grains de poivre noir

400 g de radis longs rouges, en tranches d'env. 1 mm d'épaisseur **De saison**

### POMMES DE TERRE AU FOUR

800 g de pommes de terre, p. ex. bleues de Saint-Gall, épluchées, coupées dans le sens de la longueur **De saison**

2 cs d'huile de tournesol

½ cs de sel

1 tige de romarin, effeuillée, hachée grossièrement

150 g de crème fraîche

½ botte de ciboulette, coupée finement **De saison**

**sel, poivre**

### CE QUI EST AUSSI NÉCESSAIRE :

1 bocal stérilisé d'un contenu de 5 dl

Papier sulfurisé pour la plaque de cuisson

### Voici comment faire

**1 de 3**

## **RADIS LONG**

Porter à ébullition le vinaigre et tous les ingrédients jusqu'au et y compris le poivre. Mettre le radis long dans le bocal stérilisé et verser le liquide bouillant dessus. Laisser refroidir pendant env. 2 heures.

---

**2 de 3**

## **POMMES DE TERRE AU FOUR**

Mélanger les pommes de terre avec l'huile, le sel et le romarin dans un saladier et poser sur la plaque préparée avec la surface de coupe vers le bas.

---

**3 de 3**

## **CUISSON**

Faire cuire pendant env. 20 min. au milieu du four préchauffé à 200 °C (chaleur supérieure et inférieure).

Poser les radis longs sur les assiettes, répartir la crème fraîche et les pommes de terre dessus, saupoudrer de ciboulette et assaisonner.