

Carpaccio de daikon



Recette de Julie Aubé et photo de Rachel Ouellette

Rendement: 4 portions d'entrées

Ingrédients

1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre de cidre (voir note 1)

1 c. à thé (5 ml) d'huile de caméline torréfiée

Quelques gouttes de sirop d'érable par portion

Une trentaine de rondelles fines de daikon, tranchées à la mandoline (voir note 2)

1/4 c. à thé (1 ml) de thym séché (ou autre herbe séchée au choix)

1/8 c. à thé (1/2 ml) de sumac (facultatif)

Fleur de sel au goût

Décoration: luzerne ou micropousses

Préparation

1. Dans un petit verre, mélanger le vinaigre, l'huile et le sirop d'érable.
2. Disposer les tranches de daikon au fond d'une assiette, en les superposant légèrement, à la manière d'un carpaccio. On opte pour une assiette carrée sur laquelle on fait 5 rangs

CARIBOU

- de 6 rondelles, ou encore pour une assiette ronde dans laquelle on dispose le radis en rosette.
3. Parsemer la surface de thym et de sumac.
 4. Verser la vinaigrette sur le dessus.
 5. Ajouter la fleur de sel, puis décorer d'un peu de luzerne ou de quelques micropousses.

Quelques petites notes:

- Note 1. Cette recette, qui compte peu d'ingrédients, est une occasion parfaite de valoriser les vinaigres artisanaux que vous avez peut-être au garde-manger, ou qui sont faciles à dénicher. Essayez par exemple, un vinaigre de pommes vieilles, un vinaigre de cassis ou de cerises sauvages, ou encore un vinaigre de cidre parfumé maison de vos provisions (ex.: aux pompons de ciboulette ou aux pousses de sapin). Si vous faites le choix d'un vinaigre vieilli, les quelques gouttes de sirop d'érable ne sont pas nécessaires.
- Note 2. Le diamètre des radis peut varier considérablement. La trentaine de tranches est à titre indicatif: faites-en le nécessaire pour couvrir le fond d'une assiette moyenne en superposant les tranches légèrement.