

Brochettes de radis



Recette de Julie Aubé et photo de Rachel Ouellette

Rendement: 8 brochettes

Ingrédients

¼ tasse (60 ml) d'oseille fraîche hachée

¼ tasse (60 ml) de ciboulette fraîche ciselée

2 c. à soupe (30 ml) de menthe fraîche hachée

Piment Gorria moulu au goût

1 gousse d'ail hachée ou 1 c. à soupe (15 ml) de fleur d'ail hachée

2 c. à thé (10 ml) de gingembre haché ou râpé (voir variante)

1/3 tasse (80 ml) d'huile de caméline ou de beurre fondu

2 c. à soupe (30 ml) de verjus ou de vinaigre de cidre

Sel au goût

24 gros radis ronds

400 g de fromage local à griller (style halloumi), coupé en gros cubes de 1 po

Préparation

(1) Tremper les brochettes (si elles sont en bois) environ une heure avant de débuter pour ne pas qu'elles brûlent trop vite sur le barbecue.

CARIBOU

- (2) Pendant ce temps, préparer la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients, sauf les radis et le fromage (voir note). Réserver.
- (3) Embrocher en alternance, les radis et les cubes de fromage pour un total d'environ trois de chaque par brochette. Réserver.
- (4) Chauffer le barbecue à feu moyen-élevé, badigeonner la grille d'huile et cuire les brochettes jusqu'à ce que les radis et le fromage soit bien grillés.
- (5) À la sortie du barbecue, déposer les brochettes dans une assiette de service et arroser généreusement de vinaigrette. Servir aussitôt.

Quelques petites notes et variantes:

- **Note.** Lors de la préparation de la vinaigrette, à l'étape 2, il est sage d'y aller doucement avec le sel, puisque le fromage à griller est généralement plutôt salé. Mieux vaut en mettre un peu moins, et ajuster au besoin les brochettes garnies de vinaigrette avec une touche de fleur de sel, au goût.
- **Variante.** S'il ne vous en reste plus dans vos provisions, en attendant les prochaines récoltes, la vinaigrette est déjà très goûteuse sans gingembre. Il est aussi possible d'ajouter des herbes de début d'été qui pourraient vous inspirer, comme une touche de livèche par exemple.