

Plaisirs Cuisine

DROIT DANS SA BOTTE

Éreinté par un hiver long et gris, l'estomac demande grâce. Qu'on ôte de sa vue ces racines hivernales, topinambours, céleris-raves et autres navets boule d'or qui lui donnent des indigestions ! Le printemps vient exaucer ses vœux, en lui offrant une autre racine, plus rose et plus vive, le radis. Sur les étals des maraîchers, droits dans leurs bottes, les jolis radis sifflent le début des réjouissances : roses, violets, noirs, verts, jouant avec les nuances de blanc et parfois fluorescents, striés, bicolores ou dégradés, ils secouent les assiettes autant que la vue.

Ronds ou longs, gracieux ou biscornus, ils poussent partout, sur les balcons des citadins et dans les jardins. Dociles, ils prennent du service toute l'année, se laissant cultiver sous serre pendant l'hiver. Mais c'est à la belle saison qu'ils donnent tout leur croquant, se pavanant sous une coiffe de fringantes feuilles vertes. Une coupe express de ces fanes, un équeutage du pédoncule, un bref bain d'eau et les voilà prêts.

Au beurre assaisonné

Discret, ce légume de la famille des crucifères se grignote volontiers dans son plus simple appareil, piquant et cru, à l'apéritif. « *Toute l'année, il trône sur mes tables, pour accueillir les clients, raconte Jérôme Bonnet, chef du restaurant bien nommé le Radis beurre (Paris). Quand j'étais petit, avant le repas, mon grand-père me servait les radis de son jardin, c'était mieux que de manger du pain. Aujourd'hui, si j'essaye de les enlever du restaurant, les clients me les réclament !* » Il remplace aussi la peau de ses poissons, après cuisson, par un tartare de radis roses.

Une recette aussi simple et ancienne que le radis-beurre a pourtant réussi à se réinventer. Les chefs des tables gastronomiques évaluent l'intérieur du petit légume et le remplissent d'un beurre assaisonné, qui explose en bouche par surprise quand on le croque. « *C'est très simple de s'amuser à faire des beurres aromatisés à la maison, explique Sonia Ezgulian, cuisinière lyonnaise et auteure de livres de recettes*. J'aime manger les radis avec des beurres herbacés, à la coriandre ou à l'ail des ours, c'est très rafraîchissant.* » Elle les prépare aussi au sésame, au thé matcha ou aux agrumes (mélanger au beurre des zestes d'orange et de citrons jaunes et verts, puis mettre à durcir au frigo).



Snack de radis rose et blanc et sa petite sauce. TETRA IMAGES/ANDIA

Si les adeptes de la detox préfèrent le radis noir, cousin au goût beaucoup plus prononcé, on peut aussi manger les roses en version diététique, avec seulement un peu de fleur de sel. Ou les gober en entier, avec leurs tiges, pour

ajouter ce petit goût d'herbe au piquant. « *Les radis se préparent toujours au dernier moment, mais c'est dommage de les cantonner à l'apéritif, poursuit Sonia Ezgulian. On peut en faire des bandes avec une mandoline : c'est à la fois esthétique*

et cela donne la sensation en bouche d'un feuilleté très croquant. » Elle concocte ainsi sa tarte serpentine, une entrée qui fleure bon le jardin : un fond de pâte brisée cuite accueillie une préparation de fromage frais et ciboulette,

LÉGUME
Au printemps, le radis offre tout son croquant et se présente sous des couleurs multiples. Pour l'apéro, mais pas seulement

sur laquelle reposent les lamelles de primus, ce gros spécimen qui a la taille et la forme d'une carotte.

C'est que le *Raphanus sativus* (du latin « racine, raifort » ou du grec « navet ») a de multiples formes et provenances. « *On ne peut pas dénombrer le nombre d'espèces tellement elles sont nombreuses, dit Éric Roy, maraîcher au Jardin des Roys, près de Tours. C'est un légume très ancien venu d'Asie, qu'on retrouve aux quatre coins du monde, où il s'est très bien adapté aux différents climats.* » Mais le radis est plus piquant en été qu'en hiver car les crucifères sécrètent des sévols, des substances soufrées, sous l'effet de la chaleur. « *Le radis ostergruss, ou radis rose de Pâques, est une variété ancienne qui pique quelle que soit la saison, poursuit-il. Avec la mode des bouillons thaïs, il se vend très bien et il est beau. J'ai aussi un radis glaçon, long et blanc, qui est translucide à l'intérieur.* »

Les fanes délicieuses en soupe

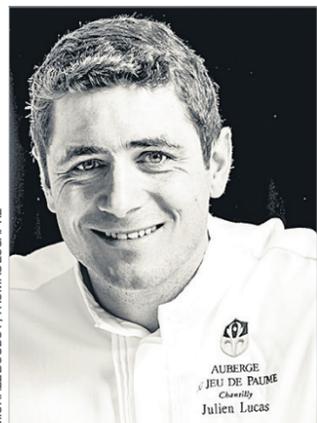
Voilà aussi un légume qui ne se gaspille pas : il peut se dévorer des feuilles à la racine. Les fanes sont délicieuses en soupe, chaude ou froide, mais aussi en pesto, dans des pâtes. Seul impératif, scruter la fraîcheur des feuilles, gage de qualité du radis lui-même.

Les chefs aiment le cuisiner, même s'ils ne le mettent pas forcément en majesté à la carte. Christophe Raoux, chef de L'Oiseau blanc, l'élégant gastro de l'hôtel Peninsula, à Paris, l'associe à l'apéritif. « *Je le cuisine en houmous : cuit dans un fond blanc et mixé avec quelques fanes, du citron, du beurre pommade, de l'huile d'olive et quelques sardines pour relever l'ensemble.* » S'il faut le cuire, c'est très rapidement, à peine saisi.

Dans tous les cas, de nombreux chefs (la maison Pic, le Ritz, le Meurice) sont clients des produits d'Éric Roy pour leurs assiettes végétales. « *David Le Quellec, au Moulin-Rouge, l'accorde à une langoustine XXL car le radis va très bien avec les crustacés, détaille le maraîcher tourangeau. J'en connais d'autres, comme Stéphane Jégo [L'Ami Jean, à Paris], qui les râpent sur le plat juste avant l'envoi en salle, comme si c'était de la truffe !* » À la différence de celle-ci, très coûteuse, on peut s'offrir ces crucifères pour trois fois rien. Pour pas un radis. ●

CHARLOTTE LANGRAND

* « Le Radis, dix façons de le préparer », L'Épure, 7 €.



MICHAËL BOUDOT, THOMAS LOUAPRE



LA RECETTE DE JULIEN LUCAS*

TULIPES DE RADIS

Ingrédients pour 6 personnes

- 3 bottes de radis avec fanes
- 150 g de beurre demi-sel mou
- 2 à 3 feuilles de brick
- 3 litres d'eau
- 7 cuillères à café d'huile végétale
- 1 botte de cerfeuil
- Poivre du moulin

Laver les bottes de radis à l'eau claire.

Couper les fanes. Les plonger dans une casserole d'eau bouillante.

Laisser blanchir 5 minutes puis les refroidir dans de l'eau glacée pour fixer la chlorophylle. Les mixer au blender avec des glaçons pour obtenir un coulis lisse.

Mélanger 15 cl de ce coulis avec 150 g de beurre. Ajouter deux tours de moulin à poivre.

Tailler les radis au couteau en lamelles de 3-4 mm d'épaisseur.

Graisser légèrement les feuilles de brick avec un peu d'huile.

Découper six disques d'un diamètre deux fois supérieur à celui d'une tasse.

Déposer chaque disque au fond de celle-ci et déposer une autre tasse par-dessus pour donner une forme de corolle.

Enfourner 6 minutes à 210 °C.

Laisser refroidir ces corolles de feuille de brick puis les garnir avec le beurre de radis et déposer les lamelles par-dessus.

Décorer avec du cerfeuil. Servir.

* Chef à L'Auberge du Jeu de Paume à Chantilly (une étoile au Michelin).