



*La recette de Christian Sinicropi,
Restaurant La Palme d'Or
Hôtel Martinez*

Le Radis et le Pois Gourmand

Ingrédients pour 10 personnes

*250 g de radis ronds
30 pièces de pois gourmands
3 pièces de radis noir
60 gr de mayonnaise japonaise
150 gr de fromage blanc
PM fleur de sel
PM huile d'olive*

Recette :

Pour le velours de radis

Laver les radis ronds, couper les fanes

Réserver 20 feuilles de radis et 10 pièces de radis ronds.

Dans un bol de blinder mélanger les radis ronds (soit 200 gr), la mayonnaise japonaise et le fromage blanc. Mixer l'ensemble jusqu' à l'obtention d'un velours bien lisse, passer dans un chinois étamine et réserver au frais

Pour la pulpe de radis noir

Laver et éplucher les radis noirs.

Emincer finement le radis noir puis le cuire à l'anglaise

Egoutter puis mixer les radis noirs afin d'obtenir une purée bien lisse. Rectifier l'assaisonnement

et ajouter une goutte d'huile d'olive

Débarrasser dans une poche à douille et réserver au froid

Pour les radis et les pois gourmands

Tailler en fine julienne les pois gourmands.