

Radis et asperges grillés à la vinaigrette au citron



Conseils supplémentaires de Johanna Geisenhainer

Chef chez **dieCuisine**

- Si les radis ne sont pas utilisés immédiatement après l'achat, il est préférable de conserver leurs fanes séparément.
- De plus, les extrémités ligneuses des asperges peuvent être utilisées pour préparer une soupe.



Pour 4 personnes
en entrée



env.
20 min

**2 bottes de radis aux
feuilles fraîches**

**2 bottes d'asperges (vertes ou
blanches, selon les goûts)**

Huile d'olive

Sel

Ingrédients pour la vinaigrette:

6 c. à s. d'huile d'olive

2 c. à c. de jus de citron

1-2 c. à c. de zeste de citron

2 c. à c. de moutarde

2 c. à c. de sirop d'érable

Sel, poivre

**En option:
herbes fraîches au choix**



Préparation

Couper les radis en deux selon leur taille. Casser l'extrémité dure des asperges et couper les pointes d'asperges en morceaux. Contrôler les feuilles de radis (éliminer les feuilles pourries et très jaunes) et bien les laver.

Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle. Ajouter les radis et les asperges puis les faire griller à feu moyen-vif en les retournant jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés de tous les côtés. Saler légèrement à la fin. Laisser refroidir un peu.

Pour la vinaigrette, mettre tous les ingrédients dans un récipient et les mixer jusqu'à obtenir une masse homogène. Assaisonner avec du sel et du poivre.

Hacher grossièrement des herbes fraîches selon les goûts et les mélanger avec les feuilles de radis.

Pour le dressage (soit en portions, soit dans un grand plat):

Disposer les feuilles de radis en base. Répartir joliment les radis et les asperges grillés tièdes ou froids. Arroser ensuite uniformément de vinaigrette. Si vous le souhaitez, vous pouvez également saupoudrer de noix caramélisées hachées.

