



Panier de légumes du 12 mars

Le radis

Les radis étaient probablement connus, dans nos contrées, dès l'époque néolithique. On pense qu'ils proviennent d'Extrême-Orient : on en trouve trace dans un écrit chinois remontant au XI^{ème} siècle avant notre ère (le texte donne la recette des tranches de carpe crue, macérées avec radis, gingembre et herbes aromatiques...). Le radis noir est le plus ancien.

Les anciens Egyptiens (3000 ans avant notre ère) étaient eux aussi amateurs de radis. Si l'on en croit Hérodote, les bâtisseurs de pyramides se régalaient d'oignons, de poireaux et de radis. Les Grecs, qui offraient des légumes à leurs dieux, leur présentaient des radis... en or, accompagnés de navets d'argent et de betteraves coulées en plomb : une façon de rendre les végétaux impérissables! Le radis était spécialement dédié à Apollon, et on en connaissait déjà au moins trois variétés différentes.

Mais c'est du latin «radix» (racine) que le radis tire son nom commun. Les Romains, qui en cultivaient de nombreuses variétés, rondes ou allongées, vont répandre le radis à travers tout leur empire. Plus tard, dans ses Capitulaires, Charlemagne recommandera aux régisseurs de ses terres la culture de cette excellente racine. Au Moyen Age, les radis étaient volontiers proposés à la croque au sel... mais les radis de cette époque étaient probablement assez éloignés de ceux que nous connaissons aujourd'hui. Croisements et sélections ont permis d'obtenir, depuis quelques décennies, ces excellentes variétés fraîches et croquantes que nous dégustons à présent. Il faut attendre le 16^{ème} siècle pour découvrir le radis noir en France et encore 200 ans pour commencer à le consommer. Il faudra attendre le XVIII^{ème} siècle avant que n'apparaisse le petit radis rond et rouge que l'on connaît aujourd'hui; ceux que l'on mangeait couramment étaient généralement blancs ou noirs, beaucoup plus gros et de forme allongée.

A cuisiner : pickles de radis

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de macération : 2 jours

Ingrédients :

- Aromates : ail ou aillet, thym, laurier
- Eau : 50 cl
- Poivre en grain
- Sucre en poudre : 140 g
- Vinaigre alcool blanc : 14 cl
- Radis roses : 1 botte
- Eventuellement : 1/2 cc de graines de fenouil

Préparation

- Couper les fanes des radis à ras.
- Laver soigneusement les radis.
- Dans une casserole, mettre à bouillir le vinaigre, le sucre et l'eau, puis ajouter les aromates, les épices et verser le tout sur les radis.
- Couvrir, puis laisser reposer pendant 48 h minimum avant de déguster.

Bon appétit !