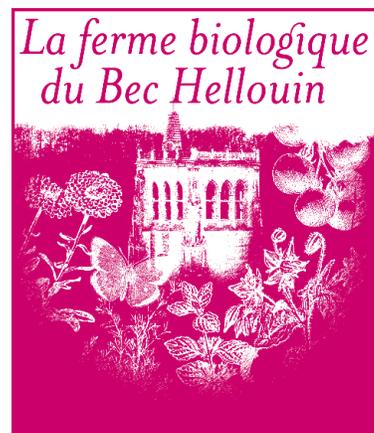


Panier de légumes du 11 Mars



A cuisiner :

Radis pleine terre façon Noma

Aujourd'hui je vais vous faire part d'une des recettes d'un des meilleurs restaurants au monde selon certains classements, mais surtout selon mon expérience.

Ce restaurant n'est pas français mais Scandinave. Le chef s'appelle René Redzepi.

On ne compte plus les honneurs qu'il a reçus depuis en tant que chef de file de la talentueuse et rafraîchissante nouvelle scène scandinave. Sa cuisine, très marquée par les saisons et le terroir, et son goût pour la quête de diverses plantes, herbes et baies sauvages, me semblent célébrer la nature en ce qu'elle a de plus généreux, mais aussi de plus rugueux, la trouvant belle même quand elle n'a que des pierres, des racines et du vent à offrir.

Parmi les plats présentés par Redzepi, un champ de légumes en trompe l'oeil, servi sur une pierre plate : des légumes-racine miniatures sont plantés dans une purée de pomme de terre et recouverts d'une couche de miettes de farines de malt et de noisette, imitant la texture et la couleur du terreau.

Aujourd'hui je vous propose donc l'amuse-bouche signature chez Noma, intitulé *radiser, jord og urteemulsion* (radis, terre et émulsion aux herbes). Il s'agit de radis plantés dans une crème aux herbes, recouverts des mêmes miettes et servis dans des petits pots de fleur en terre cuite.

Ingrédients :

- 1 botte de radis
- 2 ou 3 tranches de pain noir rassis
- 150 gr de fromage frais (vache ou chèvre)
- 2 c.S. de yaourt nature
- une petite gousse d'ail frais
- 1 poignée d'herbes fraîches du jardin (persil, ciboulette, menthe, cerfeuil,...)
- sel fin gris et poivre noir

Préparation :

- Lavez les radis et leurs fanes soigneusement pour retirer toute trace de terre ou de sable. Coupez la base des radis mais laissez les tiges et les feuilles intactes.
- Laissez les radis sécher complètement (sinon le fromage frais n'adhèrera pas).
- Faites griller le pain si nécessaire pour qu'il soit complètement sec.
- Coupez-le en morceaux et passez-le au blender ou au mixeur pour le réduire en chapelure, pas trop fine.
- Battez le fromage frais et le yaourt à la fourchette pour obtenir un mélange lisse et crémeux (ajoutez un peu de yaourt si ça vous paraît nécessaire, mais il ne faut pas que ce soit trop liquide).
- Ajoutez l'ail, les herbes, et un peu de sel et de poivre.
- Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.
- Répartissez le fromage frais aux herbes dans plusieurs ramequins ou bols ; si vous avez des petits pots en terre cuite propres, l'effet sera encore plus saisissant.
- Plantez les radis sans trop les serrer et saupoudrez de chapelure pour former une couche uniforme qui ressemble à de la terre.
- Les radis peuvent être mangés entièrement, fanes comprises.
- Déguster.