

Salade de radis noirs à l'allemande



🍴 4 portions · ⌚ prep. 20m · 🍳 cuisson 0m

Radis noirs taillés en fine julienne, égorgés puis marinés dans une vinaigrette légère à l'huile, Melfor, oignon et persil. Une salade croquante et aigre-douce, à préparer la veille.

Allemagne

INGRÉDIENTS

☐ radis noir	500 g	☐ sel fin	1 càc
☐ gros sel	1 càc	☐ poivre du moulin	3/10 càc
☐ huile de tournesol	4 càs	☐ glutamate, optionnel, ou 1 à 2 càc de levure maltée	1/4 càc
☐ Melfor	2 càs	☐ pointe d'épices, muscade ou carvi moulu, très peu	
☐ eau	2 càs	☐ oignon deshydrate, flocons ou semoule, ou 1/2 petit oignon frais très finement émincé	2 càc
☐ sucre	1 càc	☐ persil plat, à doser avec parcimonie, juste quelques pointes vertes	1 càs
☐ jus de citron	1 1/2 càs		

PRÉPARATION

— Préparation du radis noir —

1. Éplucher *radis noir* jusqu'à la chair blanche, puis le tailler en longue julienne fine (mandoline avec lame julienne, ou râpe à gros trous longitudinaux) dans un *grand saladier*. Viser de longs fils fins.
2. Ajouter *gros sel*, mélanger et laisser dégorger 30 minutes : cela adoucit le piquant du radis et lui donne une texture souple.
3. Rincer rapidement à l'eau froide, puis bien presser entre les mains (ou dans un linge propre) pour retirer un maximum d'eau.

— Vinaigrette —

4. Dans un bol, mélanger *huile de tournesol*, *Melfor*, *eau*, *sucre*, *jus de citron*, *sel fin* et *poivre du moulin*.
5. Pour une note umami, ajouter *glutamate* et une *pointe d'épices*.

— Marinade et finition —

6. Ajouter *oignon deshydrate* et *persil plat* au radis pressé. Verser la vinaigrette et bien mélanger pour tout enrober.
7. Couvrir et placer au frais au moins 2 heures, idéalement une nuit : le radis s'imprègne, s'assouplit et l'ensemble prend son profil aigre-doux.

8. Au moment de servir, goûter et rectifier sel, sucre et vinaigre.

Le Melfor (vinaigre de vin blanc + miel + macération de plantes aromatiques, tradition alsacienne/bade) apporte rondeur et légère note miellée qui tempère naturellement le piquant du radis noir — plus authentique dans cette zone frontalière qu'un vinaigre de vin blanc générique. Le sucre est réduit en conséquence. Doser le persil légèrement, il doit rester discret.

Facultatif : pour une sauce légèrement nappante, ajouter une toute petite pincée de gomme xanthane et bien mélanger.

Se conserve 3 à 4 jours au réfrigérateur, dans un contenant hermétique. Le goût se bonifie après une nuit de marinade.