



Cuisine et  
dépendances

## Tajine de radis et pommes de terre



*J'ai découvert le radis cuit avec cette recette, c'est surprenant mais très bon. Cela ressemble un peu au navet, en plus ferme et on ne retrouve pas le goût piquant de certains gros radis. C'est une bonne alternative pour utiliser une botte de radis défraîchie qui a séjourné un peu trop longtemps au réfrigérateur. Revenus avec quelques pommes de terre nouvelles dans un peu d'huile d'olive et épices, ces radis accompagnent à merveille un plat de viande grillée.*

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 10 radis ronds
- 200 g de petites pommes de terre (Roseval)
- 1 oignon frais
- 1 gousse d'ail
- 1 cuil à café de mélange quatre-épices
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil à café de cumin
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C).

Laver les légumes. Enlever les queues et les racines des radis. Couper les pommes de terre (on garde leur peau) en deux si elles sont trop grosses, pour qu'elles soient du même calibre que les radis. Emincer finement l'oignon, couper les pommes de terre et les navets en petits cubés réguliers

Faire suer dans une sauteuse l'oignon avec une cuil à soupe d'huile d'olive durant quelques minutes. Ajouter la gousse d'ail émincée puis les radis et les pommes de terre. Ajouter les épices, le sel et le poivre. Laisser cuire en remuant régulièrement jusqu'à ce que les légumes soient colorés.

Répartir les légumes dans deux petits plats à tajine.

Couvrir et enfourner, laisser cuire pendant 20 à 30 min.

Servir chaud, en accompagnement d'une viande grillée.

*Le 28 Juin 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/06/28/21430984.html>*