

RADIS CERISE , RADIS NOIR

Les radis que l'on se procure en toutes saisons doivent être servis très frais et si vous avez la chance de trouver des radis ronds rouges ou noir c'est encore préférable.

On les gratte légèrement, on les lave, on les range ensuite dans un hors-d'oeuvrier ,on les arrose avec un peu d'eau glacée et on les accompagne avec des tartines de Rillettes de Tours , sel, poivre car les radis demandent un assaisonnement très relevé.

On peut, de la même façon, accompagner céleri, fèves et presque toutes les crudités que l'on accompagne habituellement avec des tartines de beurre.

On peut marier ces hors-d'œuvre avec des rosés de cabernet de Touraine , Bourgueil, Chinon..... et des chenins secs .