



## Recette

# As de carottes et de patates douces avec des radis long macérés

Mettez de la couleur dans votre assiette : sucré, aigre, délicieux !

**55 Min.**

Temps de préparation



**76 Min.**

Temps total



## Ingrédients pour 4 personnes

### RADIS LONGS

- 500 g de radis longs, coupés en deux dans le sens de la longueur, en fines tranches
- 0.8 dl de vinaigre de pomme
- 0.8 dl de vinaigre aux herbes
- 0.8 dl d'eau
- 15 g de graines de moutarde
- 70 g de sucre
- 2 cm de gingembre, en fines tranches
- 1 poivron, en fines rondelles, égrené
- 1 cc de poudre de curcuma
- $\frac{3}{4}$  cs de sel

### GALETTES

- 300 g de carottes, râpées avec la râpe à rösti **De saison**
- 300 g de patates douces, râpées avec la râpe à rösti
- 1 cc de sel
- 100 g de farine
- 3 œufs
- 4 cs de chapelure
- sel, poivre
- 2 cs de beurre à rôtir

## Voici comment faire

### 1 de 2

Placer les **RADIS LONGS** dans le bocal préparé. Porter à ébullition le vinaigre et tous les ingrédients jusqu'au et avec le sucre dans une casserole et laisser mijoter jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Ajouter le gingembre et tous les autres ingrédients, laisser mijoter pendant env. 10 minutes et laisser refroidir. Verser le bouillon sur les radis longs, fermer le bocal et laisser macérer pendant 2 jours au réfrigérateur.

**GALETTES** Saler et mélanger les carottes et les patates douces. Mélanger la farine et les œufs jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajouter les carottes, les patates douces et la chapelure, assaisonner et bien mélanger. Former des galettes d'une épaisseur d'env. 1,5 cm et les faire dorer pendant 3 à 5 minutes de chaque côté dans le beurre à rôtir chaud dans une poêle. Servir les galettes avec les radis longs.

**Conseil:** Servir avec une salade verte