





-  Radish
-  Rabano
-  Rettich
-  Ravanello

Dimitri le Radis

NOM D'ORIGINE

Le nom « radis » vient du latin radix, qui désigne une racine.

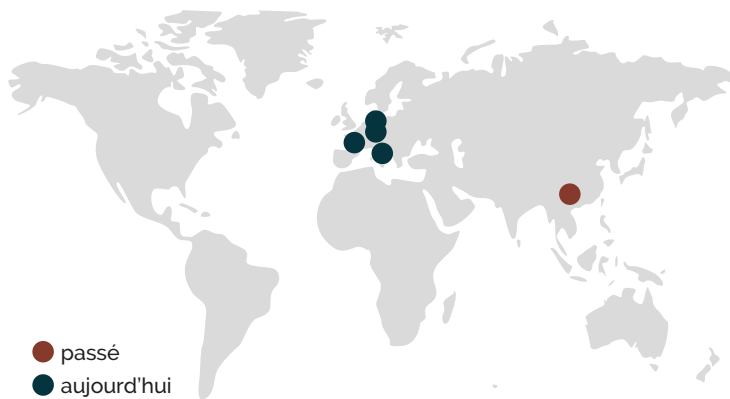
Pour la petite histoire...

Les hommes du Néolithique connaissaient les radis, les Egyptiens, les Grecs le dégustaient, voire en offraient aux dieux (il était dédié au dieu Apollon en Grèce). Les Romains l'ont progressivement imposé dans l'ensemble de leur Empire. Déjà consommé « croque au sel », le radis du Moyen Âge ne ressemblait probablement pas aux variétés consommées aujourd'hui. Le petit radis rouge, tout rond, tel que nous le connaissons n'est apparu qu'au XVIII^e siècle.



D'où vient le radis ?

A l'origine le radis provient de Chine.



● passé
● aujourd'hui

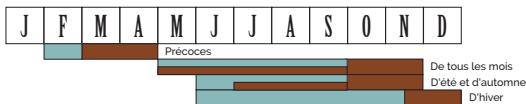


Et aujourd'hui ?

En Allemagne, en France, en Italie et aux Pays-Bas



J'en veux dans mon jardin !



■ Semis
■ Récolte



Allez ! Aux fourneaux !

Soupe aux fanes de radis

Pour 4 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 20 min

INGRÉDIENTS

- 2 bottes de radis
- 4 pommes de terre
- 2 tablettes de bouillon de volaille
- 1 oignon
- 30 g de beurre
- 4 cuillères à soupe de crème
- Poivre
- Sel

ÉTAPE

- 1 - Peler et émincer l'oignon. Éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles. Laver les fanes de radis.
- 2 - Dans une cocotte, faire fondre le beurre. Y faire revenir l'oignon sans le colorer. Ajouter les pommes de terre et les fanes de radis. Faire revenir l'ensemble 5 mn.
- 3 - Ajouter le bouillon. Laisser cuire 20 mn à couvert.
- 4 - Ajouter au dernier moment la crème et mixer l'ensemble.

Quels sont ses bienfaits ?



Contre les maladies



Détoxifiant



Avoir de l'énergie



Problèmes urinaires



Anti-oxydant



Pour la peau



3++ pirates