

Tsukemono de radis

👤 x4 Difficulté 🌟 Budget €€€🕒 2 jours

LES INGRÉDIENTS

- 4 radis daikon, ou radis roses
- 1 cuillère à café bombée de sel de Guérande
- 1 /2 cuillère à café de sucre
- 1 citron Yuzu

LA RECETTE

- Pelez les radis et coupez-les en deux dans le sens de la longueur.
- Utilisez la [mandoline réglable](#) de KYOCERA, pour recouper chaque morceau en tranches régulières de 2 mm environ.
- Prélevez le zeste d'un citron Yuzu, grattez la partie blanche et coupez le zeste en fines lamelles, toujours avec la [mandoline réglable](#) de KYOCERA.
- Placez les tranches de radis dans un bocal, bien tassées à plat, ajoutez les lamelles de Yuzu, avec le sucre et le sel de Guérande, finement concassé grâce au [moulin à épices réglable](#) de KYOCERA.
- Fermez le couvercle du bocal en tassant un peu.
- Laissez reposer au frais pendant 2 jours.
- Au moment de servir, sortez les tranches de radis, pressez les fermement pour extraire un maximum d'eau et leur donner du croquant.
- Disposez les tranches sur une assiette et dégustez !

Tsukemono, littéralement « choses macérées » en japonais, est une technique de conservation des aliments basées sur la macération (Pickles). 100% naturelle et végétarienne, cette recette accompagnera tous vos plats et plus traditionnellement les sushis.

www.kyocera.fr

Contact Presse : KEEPINTOUCH

Delfine BOURGUIGNON

Email : rp@keepintouch.fr

Tel. : 01 45 72 12 47 / 06 60 49 92 01



VOS OUTILS

- ✓ **1 Mandoline réglable de KYOCERA** à lame en céramique blanche, avec 4 épaisseurs de coupe pour son tranchant et sa précision.



- ✓ **1 Moulin à épices de KYOCERA** avec broyeur en céramique réglable, parfaitement adapté aux sels humides.

