

Radis noir

RAPHANUS SATIVUS VAR. NIGER

Le radis noir est une plante herbacée annuelle ou bisannuelle, récoltée à la fin de l'été et consommée tout l'hiver. Il présente des tiges florales très ramifiées, pouvant atteindre une hauteur de 60 à 80 cm.

Ses feuilles sont rêches au toucher. Sa racine pivotante peut mesurer jusqu'à 20 cm et, à son extrémité, des fleurs blanches, violettes ou lilas, assemblées en grappe. Quant à sa racine allongée, elle est volumineuse et peut mesurer 50 cm. Noire à l'extérieur et blanche à l'intérieur, elle est épaisse et dégage une forte odeur.

SES HISTOIRES

Les Égyptiens cultivaient déjà le radis noir à l'époque des pharaons, car on a trouvé, dans le temple de Karnak, des hiéroglyphes le représentant. Il constituait d'ailleurs une monnaie d'échange : les personnes qui participaient à la construction des pyramides étaient rémunérées en radis, en gousses d'ail et en oignons. C'est l'Empire romain qui le répand dans toute l'Europe.

SES UTILISATIONS

De nos jours, on utilise le radis noir en gastronomie pour ses vertus nutritives. Cru, on peut le consommer en jus ou râpé dans une salade.

Il s'apprête volontiers avec des coquilles Saint-Jacques, de la feta, des betteraves, des sardines, de la roquette, du poisson fumé.

Cuit, il relève superbement les purées de pommes de terre ou les soupes de potiron, ou se cuisine en chips originales.

Le radis noir possède aussi des vertus thérapeutiques reconnues notamment pour les personnes sujettes à des troubles digestifs ou hépatiques.



RAPHANUS SATIVUS VAR. NIGER

Radis noir

JEAN-MAURIE PELT
Musée Naturel