

Voyage en Irak, Babylone

Soupe de radis rouges / Red radishes soup

ZeroGluten & Vegan

Probablement originaire d'Asie Mineure, le radis faisait déjà partie du menu des **Babyloniens** et des Égyptiens il y a 4 000 ans. Chez les Grecs, le radis était dédié à Apollon. Le dieu recevait parfois des radis en or comme offrandes. Charlemagne, dans ses fameux capitulaires, recommandait à ses sujets la culture de l'excellente racine. Déjà consommé « croque au sel », le radis du Moyen Âge n'avait probablement pas grand-chose à voir avec les variétés que nous consommons aujourd'hui. Le **radis noir** n'est arrivé en France qu'au XVI^e siècle : il ne sera consommé que 200 ans plus tard ! **Le petit radis rouge**, tout rond, n'a fait son apparition qu'au XVIII^e siècle. Le nom « radis » vient du latin radix, qui désigne tout simplement une racine. En ancien français, on utilisait le mot « raïz ». Ce terme a donné le « raifort », la racine forte.



Scientists tentatively locate the origin of Raphanus where truly wild forms have been discovered. India, been secondary centers where differing forms were in third century BC.[4] Greek and Roman details of small, large, round, long, mild, and sharp varieties. The radish seems to have been one of the first European crops introduced to the Americas. A German botanist reported radishes of 100 lb (45 kg) and roughly 3 ft in length in 1544, although the only variety of that size today is the Japanese Sakurajima radish.[5] The large, mild, and white East Asian form was developed in China, but is mostly associated in the West with the Japanese daikon, owing to Japanese agricultural development and larger exports.
Source : <http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/fruits-legumes/legumes-racines-tubercules-et-tiges/radis/coin-des-curieux>

sativus in Babylon, as this is the only region central China, and central Asia appear to have developed. Radishes enter the historical record agriculturalists of the first century AD gave details of small, large, round, long, mild, and sharp varieties. The radish seems to have been one of the first European crops introduced to the Americas. A German botanist reported radishes of 100 lb (45 kg) and roughly 3 ft in length in 1544, although the only variety of that size today is the Japanese Sakurajima radish.[5] The large, mild, and white East Asian form was developed in China, but is mostly associated in the West with the Japanese daikon, owing to Japanese agricultural development and larger exports.



Soupe de radis rouges / Red radish soup

Ingrédients

2 bottes de radis rincés, équeutés et coupés en quartiers
2 oignons rouges émincés
2 pommes de terre rouges pelées et coupées en cubes de 2 cm
ou 1 tasse de lentilles corail
3 tasses de lait d'amande
1/2 càt de bicarbonate
1 càt de poivre de Selim fraîchement moulu
1 càs de raifort

Ingredients

2 lbs radishes rinsed, trimmed and quartered
2 red onions, chopped
2 red potatoes peeled and cut into 2 cm cubes
or 1 cup red lentil
3 cups almond milk
1/2 tsp bicarbonate
1 tsp fresh ground grains of selim
1 tbsp prepared horseradish

Préparation

Mélanger oignons, radis, pommes de terre, bicarbonate, poivre de Selim et raifort dans un faitout
Laisser mijoter 20 min
Réduire le feu et ajouter le lait d'amande
Augmenter le feu sans porter à ébullition
Mixer la soupe et en faire un velouté
Assaisonner et servir chaud

Method:

Combine onion, radishes, potatoes, bicarbonate, grains of Selim and horseradish in pan.
Simmer on low for about 20 min
Keep the temperature on low and add almond-milk
Heat until hot but not boiling.
Blend the soup until creamy.
Season and Serve warm

Bon appétit !