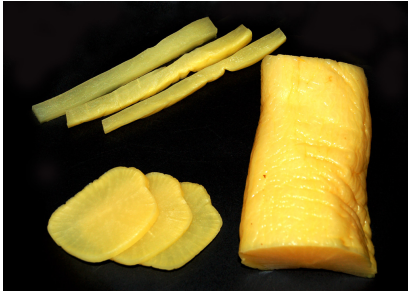


# Daïkon

i Radis chinois ou daïkon	
	
<i>Raphanus sativus</i> var. <i>longipinnatus</i>	
Classification de Cronquist	
Règne	<i>Plantae</i>
Division	<i>Magnoliophyta</i>
Classe	<i>Magnoliopsida</i>
Ordre	<i>Capparales</i>
Famille	<i>Brassicaceae</i>
Genre	<i>Raphanus</i>
Espèce	<i>Raphanus sativus</i>
Variété	
<i>Raphanus sativus</i> var. <i>longipinnatus</i> L.H. Bailey	
Classification APG II	
Ordre	<i>Brassicales</i>
Famille	<i>Brassicaceae</i>
	
Takuan japonais	

Le **radis chinois** (en chinois : 萝卜, pinyin: *luó bo*) est aussi appelé **radis blanc**, **radis d'hiver**, **daïkon** en japonais (katakana : ダイコン, ou kanji 大根), *Raphanus sativus* var. *longipinnatus* L. H. Bailey), et **mu** en Corée (hangul : 무)). Il est le cousin asiatique du radis noir, mais il est au moins deux fois plus long et plus épais et a la peau blanche. Il est aussi plus succulent (radis à jus par excellence) et moins fibreux.

Cette racine est originaire de la Méditerranée et du Moyen-Orient.

Il en existe plusieurs variétés (comme la var. *macropodus* Makino) mais ils sont tous plus ou moins piquants, selon les sols et surtout la durée d'ensoleillement.

Le daïkon est un légume essentiel en cuisine d'Extrême-Orient.

En Chine, il peut être mangé seul, frais et cru, ou bien cuit dans des ragouts. Dans le Sud de la Chine, vers Canton, il est mangé en gâteau de navet (luóbo gāo en mandarin, (蘿蔔糕/萝卜糕)) ou en *Chai tao kway* (nom cantonais, càì tóu guǒ en mandarin 菜頭粿/菜头粿).

En Corée, il sert à garnir de nombreux plats, soit cru, soit mariné en saumure. C'est notamment un des plats d'accompagnement (banchan) principaux, le plus souvent sous sa forme marinée jaune, avec le kimchi de choux chinois, ou encore lui même en kimchi: le mu kimchi. Il est aussi souvent utilisé pour faire le kaktugi, autre plat d'accompagnement très répandu. Il y est alors coupé en petits cubes, puis égorgé au sel avant d'être pimenté et fermenté durant quelques jours. Le Daïkon peut aussi être finement râpé et ajouté comme condiment ou comme élément de sauce, comme pour assaisonner et rafraîchir le tempura.

Au Japon, le daïkon séché et coupé en lanières est appelé *kiriboshi daikon* (切干大根). Le daïkon entier lacto-fermenté en saumure s'appelle *takuan* (沢庵). Il est souvent artificiellement coloré en jaune moutarde. Ayant tendance à ne pas se garder et à jaunir, les feuilles (fanes) sont souvent coupées avant la vente pour être utilisées en soupes, cuites à l'étuvée oshitashi ou comme condiment.

# Sources et contributeurs de l'article

**Daikon** *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=81934613> *Contributeurs:* Abrahami, Amstramgrampikepikolegram, Callisto, Cantons-de-l'Est, Deuxtroy, ElenaG, En rouge, Inisheer, Japonica, Liné1, Markadet, Med, Mister Cola, Mu, Mutichou, Perditax, Pixeltoo, Poleta33, PurpleHz, Spedona, Vlaam, Wuyouyuan, 15 modifications anonymes

## Source des images, licences et contributeurs

**Image:Gtk-dialog-info.svg** *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Gtk-dialog-info.svg> *Licence:* GNU Lesser General Public License *Contributeurs:* David Vignoni

**Image:Daikon.Japan.jpg** *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Daikon.Japan.jpg> *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Chris 73

**Image:Takuan.jpg** *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Takuan.jpg> *Licence:* Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Contributeurs:* Alice Wiegand, (Lyzy)

## Licence

---

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported  
[//creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)

---