

Radis au chèvre frais.



2 à 4 pers.



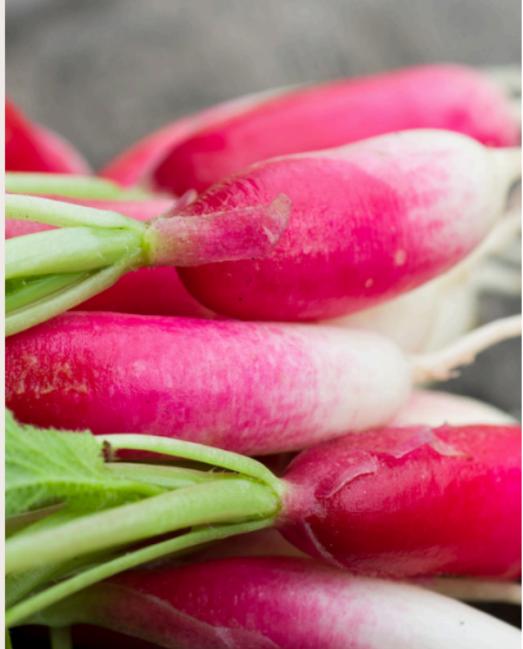
5 min



-



Chenin frais et fruité (Val de Loire)



INGRÉDIENTS.

1 bouquet de radis roses
1 chèvre frais
1 c. à café de baies roses
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 bouquet de ciboulette
50g de noix
Fleur de sel

PRÉPARATION.

1. Nettoyer les radis, ôtez les radicelles et raccourcissez les fanes.
2. Mélangez le chèvre frais à l'huile d'olive. Ajoutez les baies roses concassées et le sel.
3. Hachez la ciboulette et les noix.
4. Enrobez les radis de chèvre frais et plongez-les dans la ciboulette ou les noix.
5. Présentez sur une assiette et servez à l'apéertif.



DES HALLES
ET DES
GOURMETS