

# RADIS NOIR EN SALADE

**Durée de préparation:** 0 minutes

**Durée de cuisson:** 0 minutes

**Type:** Entrée

## Ingrédients:

Un radis noir  
1 carotte  
4 œufs durs  
150 g de fromage blanc  
mache  
vinaigre  
sel et poivre  
huile de tournesol

## Descriptif:

Pelez le radis noir et la carotte, écalez les œufs durs. Râpez la carotte et détaillez le tiers du radis noir en gros cubes que vous passerez au mixer.

Coupez les œufs durs en deux, évidez le jaune. Mélangez le radis, les jaunes d'œuf et le fromage.

Salez, poivrez. Garnissez les blancs d'œufs avec cette préparation.

Râpez le reste du radis et ajoutez-le à la carotte râpée.

Garnissez les assiettes avec la mâche, surmonté d'un nid de carotte et de radis râpés. Assaisonnez avec la vinaigrette.

Installez deux demi-œufs durs garnis.

