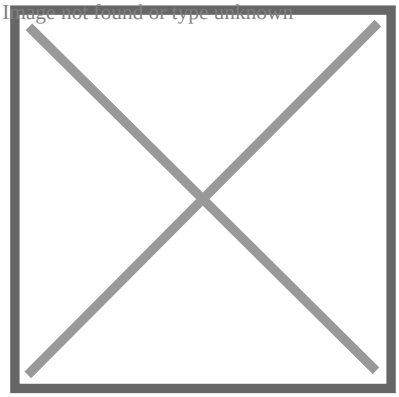


Radis noir en salade

Ingrédients :

1 radis noir
1 carotte
4 œufs durs
150 g de fromage blanc
Mâche
Vinaigre
Sel et poivre
Huile de tournesol

Etape 1 :

Pelez le radis noir et la carotte, écalez les œufs durs.

Etape 2 :

Râpez la carotte et détaillez le tiers du radis noir en gros cubes que vous passerez au mixer.

Etape 3 :

Coupez les œufs durs en deux, évidez le jaune.

Etape 4 :

Mélangez le radis, les jaunes d’œuf et le fromage. Salez, poivrez.

Etape 5 :

Garnissez les blancs d’œufs avec cette préparation.

Etape 6 :

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

Etape 7 :

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

Etape 8 :

Installez deux demi-œufs durs garnis.