



CUISINEZ...

**Tartinade de radis rose,
d'échalote, chèvre & ciboulette**

.....

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Apéritif, Entrée – facile



Ingrédients (pour 6 pers)

- 1 grosse échalote **CUISINEZ...**
- 20 radis roses
- 50g de fromage de chèvre
- 1 yaourt au lait de chèvre
- Jus de citron jaune
- Ciboulette fraîche
- 1 c à s de moutarde à l'ancienne
- Sel & Poivre



Préparation de la recette :

1. Lavez et équeutez les radis. Coupez les grossièrement.
2. Épluchez et émincez l'échalote.
3. Pressez le jus de citron jaune.
4. Coupez en petits morceaux le fromage.
5. Mettre dans un bol de votre mixeur les ingrédients.
6. Ajoutez la moutarde et le yaourt. Salez & poivrez.
7. Mixez de sorte à obtenir une texture en petits morceaux.
8. Réservez 30 minutes au réfrigérateur.

! Sur des toasts de pain
noir ou de seigle
En cuillères apéritives
ou verrines

