

Verrine onctueuse de radis roses

Préparation : 10 min / Cuisson : pas de cuisson

Coût de la recette : Très bon marché

Niveau de difficulté : Très facile

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 botte de radis
- 4 petits-suisse 0% de MG
- 1 petite échalote
- 1 cuillère à café de jus de citron
- du poivre
- quelques brins de ciboulette fraîche



Préparation :

1. Laver et équeuter les radis.
2. Avec une mandoline, couper finement les radis en rondelles.
3. Ajouter les petits-suisse et une grosse càs de ciboulette finement ciselée.
4. Couper l'échalote finement et l'ajouter à la préparation.
5. Poivrer et répartir dans 4 verrines.
6. Réserver au frais jusqu'au moment de déguster.
7. Décorer avec 1 brin de ciboulette.