TARTINADE DE RADIS ROSE ?

NIVEAU	TEMPS DE PRÉPARATION	POUR
Moyen	**15 Minutes**	**4 Personnes**

Les ingrédients

1 botte de radis rose ?
1 échalote
1 c.à.s de crème de soja (ou crème fraîche)
1 C.à.s d'huile d'olive
1 pincée de sel ?
1 pincée de poivre

En partenariat avec :

Les Toqués du Caillou

© Crédits Photos – Les Toqués du Caillou

LES ÉTAPES

1. Lavez et épluchez les radis. Coupez-leur la queue.
2. Dans le bol de votre mixeur, incorporez tous les ingrédients. Mixez mais pas trop finement.
3. Ajustez l'assaisonnement selon votre goût avec le sel et le poivre.
4. Servez avec des toasts ou des petits légumes à tremper. Bonne dégustation ! ?