

VERRINE DE LÉGUMES ?

NIVEAU
Moyen

TEMPS DE PRÉPARATION
15 Minutes

POUR
4 Personnes

Les ingrédients

1 navet
1 botte de radis rouge
1 radis noir
2 carottes
250 g de fromage type St Moret
100 g de crème fraîche
1 bouquet d'oignons verts
1/2 jus de citron
Sel et poivre à votre convenance

En partenariat avec

[Les Toqués du Caillou](#)

© Crédits Photos – Les Toqués du Caillou



LES ÉTAPES

- 1.** Laver les légumes.
Eplucher le navet, le radis noir et les carottes.
Emincer la botte d'oignons verts finement. Presser le demi jus de citron.
- 2.** Mélanger le fromage dans un saladier avec 100 g de crème fraîche, le jus de citron et les oignons verts hachés finement. Réserver la préparation au réfrigérateur.
- 3.** Découper le navet en cubes de 5 mm.
Découper les carottes en julienne (fine lamelle) et les radis noir et rouge en rondelles.
- 4.** Verser au fond de la verrine un peu de crème.
Decorer la verrine avec les légumes.
- 5.** Disponibilité des produits : de juillet à novembre