

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 le?gumes.

Eplucher le navet, le radis noir et les carottes. Emincer la botte d'oignons verts finement. Presser le demi jus de citron.

- 2.Me?langer le fromage dans un saladier avec 100 g de cre?me frai?che, le jus de citron et les oignons verts hache?s finement. Re?server la pre?paration au re?frige?rateur.
- 3.De?couper le navet en cubes de 5 mm.
 De?couper les carottes en julienne (fine lamelle) et les radis noir et rouge en rondelles.
- 4. Verser au fond de la verrine un peu de cre?me. De?corer la verrine avec les le?gumes.
- 5. Disponibilité des produits : de juillet à novembre

