

Les recettes de Sophie

LA TARTINADE DE RADIS



Ingrédients

- Choisir des beaux radis bio et avec feuilles
- Une poignée de feuilles de roquette
- ½ bouquet de ciboulette
- Du St Môret ou tout autre fromage frais
- Sel, poivre, piment d'Espelette

Préparation

Nettoyer les radis en conservant les jeunes feuilles.
Hacher les radis, les jeunes feuilles, la roquette, la ciboulette et mélanger le tout avec le fromage frais, sel, poivre, piment d'Espelette.

C'est fini, il ne reste plus qu'à inviter les copains à l'apéro !

Astuces

Il n'est pas conseillé de le faire la veille car les radis rendent du jus et ce sera donc moins bon. Le mieux est de préparer les radis, les hacher et les mettre dans une passoire. Préparer le reste (fromage frais, herbes, assaisonnement) et mélanger au dernier moment.

Servir sur des petites tartines de baguette et grillées, c'est encore meilleur !