

Carpaccio de radis noir et noisettes

Écrit par Laetitia Goria

Vendredi, 02 Décembre 2011 08:19 -

1 radis noir
1 poignée de noisettes
huile de noix
vinaigre balsamique
sel, poivre

1. Eplucher et couper le radis noir très finement, à l'aide d'un économe par exemple.
2. Emietter les noisettes et les faire griller dans une poêle.
3. Dans un bol, mélanger huile et vinaigre pour faire la vinaigrette
4. Répartir dans les assiettes les tranches de radis noir, verser un peu de vinaigrette et ajouter les noisettes.

Bon appétit!