



MANGEONS
de saison

AMUSE-BOUCHE RADIS NOIR, FROMAGE FRAIS ET POMME

(d'après le site aufilduthym.fr)

PRÉPARATION : 15 MIN
6 À 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS

UN RADIS NOIR "LONG"
200 G DE FROMAGE FRAIS
2 CUILLÈRES À SOUPE
D'HUILE D'OLIVE
UNE PETITE POMME CROQUANTE
(GRANNY SMITH, GALA, ETC.)
UN CITRON
SEL, POIVRE

Éplucher la pomme et retirer le trognon.
Découper la chair en fins bâtonnets et arroser de jus
du citron.

Dans un saladier, écraser le fromage frais avec l'huile
d'olive et la ciboulette hachée. Saler et poivrer à
convenance.

Laver le radis noir, éplucher avec un économiste en
laissant de temps en temps des bandes noires (c'est
plus joli). Le découper en fines tranchettes au couteau
ou à la mandoline.

Tartiner les tranches de radis noir avec une noisette
de fromage et disposer les bâtonnets de pommes
par-dessus.

Servir bien frais.



BOURGES