Radis noir en salade

Ingrédients : 1 radis noir 1 carotte 4 œufs durs 150 g de fromage blanc Mâche Vinaigre Sel et poivre Huile de tournesol

Etape 1 : Pelez le radis noir et la carotte, écalez les œufs durs.

Etape 2 : Râpez la carotte et détaillez le tiers du radis noir en gros cubes que vous passerez au mixer.

Etape 3 : Coupez les œufs durs en deux, évidez le jaune.

Etape 4 : Mélangez le radis, les jaunes d'œuf et le fromage. Salez, poivrez.

Etape 5 : Garnissez les blancs d'œufs avec cette préparation.

Etape 6 : Râpez le reste du radis et ajoutez-le à la carotte râpée.

Etape 7 : Garnissez les assiettes avec la mâche, surmonté d'un nid de carotte et de radis râpés. Assaisonnez avec la vinaigrette.

Etape 8 : Installez deux demi-œufs durs garnis.