

















RECETTE

Mille feuilles au chèvre et radis noir

INGRÉDIENTS

	Radis noir :	1
	Pomme acidulée :	1
	Oignons nouveaux ou échalotes :	6
	Chèvre frais :	150 g
	Mesclun ou mâche ou roquette :	50 g
	Yaourt nature :	2 cuillères à soupe
	Curry :	1 cuillère à café
	Jus de citron :	1 cuillère à soupe
	Huile d'olive :	1 cuillère à soupe
	Basilic ou ciboulette ou persil	

PRÉPARATION

-  Laver et brosser le radis noir puis émincer-le finement avec la peau,
-  Laver la pomme et enlever le coeur et émincer-la en fines rondelles,
-  Mélanger le yaourt avec le curry puis ajouter les oignons coupés et le chèvre frais écrasé,
-  Assaisonner de jus de citron, d'huile d'olive, poivre et herbes,
-  Mélanger avec une partie de la salade,
-  Dans les assiettes, disposer une rondelle de radis un peu de farce, une rondelle de pomme et renouvelez et servez avec le reste de la salade.

CRÉDITS : Julie