






RECETTE

Carpaccio de radis rave

INGRÉDIENTS

	Radis rave ou radis noir :	1
	Citron :	1
	Huile d'olive	
	Sel, poivre	

PRÉPARATION (la veille)

-  Peler le radis noir et le découper en très fines tranches, translucides,
-  Déposer les tranches dans un récipient large et plat,
-  Saler, poivrer, recouvrir d'huile d'olive et d'un jus de citron,
-  Maintenir au frigo jusqu'au lendemain.

CRÉDITS : Merci à Isabelle.