

Verrines de radis au chèvre frais

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 fromage de chèvre frais (type petit billy)
- 1 botte de radis
- 1 briquette de crème liquide
- sel, poivre
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 gousse d'ail

Préparation :

Dans un plat, mélanger le chèvre frais avec la crème, la ciboulette, l'ail émincé très fin, sel et poivre.

Nettoyer les radis et les couper en fines rondelles.

Mélanger les rondelles au mélange et en réserver pour la décoration.

Mettre un peu de préparation dans chaque verrine, délicatement pour ne pas salir les bords. Terminer par quelques rondelles de radis et tes tiges de ciboulette plantées.

Mettre au frais pendant 1/2 heure avant de consommer, sortir 5 min avant de passer à table, puis planter un gressin dans chaque verrine.

Verrine de radis



Verrine de radis

Les ingrédients pour :

Verrine de radis

- 2 petites pommes de terre
- 1/4 de concombre
- 4 radis roses
- Aneth et ciboulette
- 1 c. à soupe d'huile
- 1 c. à café de vinaigre
- Sel, poivre

Préparation

Pour réaliser votre verrine de radis :

1/ Faites bouillir de l'eau dans une casserole. Pendant ce temps, épluchez vos pommes de terre. Faites cuire vos pommes de terre dans l'eau pendant environ 25 min.

2/ Coupez votre quart de concombre en fines rondelles et placez-les au fond d'une verrine.

3/ Coupez vos radis en petits cubes et mettez la moitié dans la verrine.

4/ Coupez vos pommes de terres en petits cubes. Mélangez-les à l'autre moitié de radis. Mettre le tout dans la verrine.

5/ Hachez une branche de ciboulette et une d'aneth. Mélangez l'huile au vinaigre, ajoutez les herbes hachées. Assaisonnez votre vinaigrette.

6/ Nappez votre verrine de vinaigrette. Conservez au frais jusqu'au service.

Au moment de servir, décorer votre verrine de radis d'une branche de ciboulette et d'aneth.