

CREPES SARRASIN VODKA ET RADIS NOIR



- **MOYEN** PREPARATION : 50 MIN POUR 4 PERSONNES

INGREDIENTS :

Crêpe au sarrasin selon la recette + ajouter 2 cuillères à soupe de Vodka / 4 tranches de saumon fumé / 4 carré frais / 1/2 jus de citron / 2 cuillères à café d'aneth ciselée / 1 radis noir

PREPARATION

Faire cuire les crêpes agrémentées de vodka et les laisser refroidir.
Peler le radis noir et le couper en dés, le laisser dégorger 1/2 heure dans du sel puis le rincer avant de l'incorporer à la recette.
Ecraser les carrés frais avec le jus de citron et l'aneth ciselée. Y mélanger les carrés de radis noir.
Etaler la crêpe puis la tranche de saumon fumé sur cette dernière.
Puis tartiner le mélange à partir de carré frais. Rouler la crêpe.

BONNE DÉGUSTATION !

