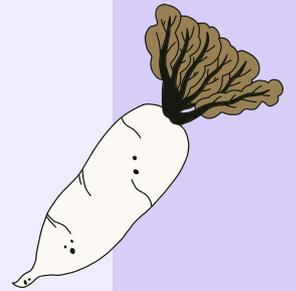


Ravioles de Radis Bleu

POUR 4 PERSONNES

- 1 radis bleu d'Automne
- Feuilles de basilic
- 1 fromage de chèvre frais
- Moutarde
- Sel, Poivre



1. Laver et éplucher le radis bleu d'Automne.
2. Avec un couteau ou une mandoline, couper de fines tranches de radis bleu d'Automne.
3. Les mettre dans un bol et les couvrir d'une poignée de sel. Réserver 1h.
4. Dans un bol, mettre le fromage de chèvre frais et une petite cuillère à café de moutarde. Saler, poivrer.
5. Hacher quelques feuilles de basilic et mélanger le tout.
6. Sortir les tranches de radis et les rincer dans l'eau froide. Éponger les tranches avec de l'essuie-tout.
7. Pour le dressage, placer une cuillère à café de garniture entre 2 tranches de radis. Servir à l'apéritif.

D'autres recettes sur : <https://www.lebiaujardin.org/recettes>

Et envoyez nous les vôtres sur **Facebook** ou par mail :

communication@lebiaujardin.org

