



Collations

## **Toasts de pain à la bière garnis de salade de radis et de rosbif**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

300 millilitres de bière blanche (blonde, La chouffe)  
2 cuillères à soupe de yaourt entier  
1 cuillère à soupe crème au raifort  
500 grammes farine fermentante  
100 grammes de crème aigre  
8 tranches de rosbif  
1 cuillère à soupe poudre de paprika  
1 cuillère à soupe de sel  
huile d'olive  
poivre  
sel

### **Pour la salsa**

2 cuillères à café de miel  
2 jeunes oignons (en anneaux)  
1 citron vert (le jus)  
2 tiges de céleri  
1 botte de radis  
1 gousse d'ail  
3 cuillères à soupe de menthe (haché fin)  
2 cuillères à soupe de persil (hachée fin)

### **Méthode de préparation**

Préchauffez le four à 180 °C. Chemisez une forme à pain ou à cake avec de l'huile. Mettez la farine dans un plat et incorporez-y le sel. Ajoutez un filet d'huile d'olive, la bière et le paprika en poudre et pétrissez pour obtenir une pâte homogène.

Formez un pain avec la pâte et déposez-le dans la forme. Enfourez pendant 1 heure.

Mélangez ensemble le yoghourt, la crème de raifort et la crème aigre. Salez, poivrez et réservez au frais. Lavez les radis et coupez-les en quartiers. Coupez le céleri en arcs. Mélangez les deux légumes avec le jeune oignon, l'ail pressé, la menthe et le persil. Faites un dressing en mélangeant le jus de citron vert, le miel et un filet

d'huile d'olive. Salez et poivrez. Versez le dressing dans la sauce et mélangez bien le tout. Réservez au frigo.

Démoulez le pain cuit et laissez-le refroidir sur une grille. Coupez-le ensuite en 8 grosses tranches. Sur chaque tranche mettez 2 cs de salade de radis. Garnissez d'une tranche de rosbif et de sauce au raifort.

## Ustensiles de cuisine

Four

