



Collations

Carpaccio de radis noir avec grenade

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 radis noir
1 pomme-grenade (les graines)
2 cuillères à soupe de jus de citron vert
3 cuillères à soupe de persil (haché fin)
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc
125 millilitres d'huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Épluchez le radis noir et coupez-le en tranches ultra fines. Avec un emporte-pièce retirez des petits cœurs des tranches de radis noir. Disposez-les sur 4 assiettes et saupoudrez avec les graines de grenade.

Faites un dressing avec le jus de citron vert, le vinaigre de vin, l'huile d'olive et le persil. Salez et poivrez. Répandez le dressing sur le carpaccio.

