



Carpaccio de radis noir

 En deux mots :

Une entrée légère végétalienne et végan pour se faire plaisir en se faisant du bien.

Côté légumes, il est possible d'en marier plusieurs dans le carpaccio, betterave rouge, betterave chioggia, radis bleu...

Côté fruits, il est possible d'ajouter de très fines tranches d'orange, de poire, des grains de grenades...

Pour 1 personne

Temps de préparation : 10 minutes

Difficulté :   

Ingrédients

- ▶ 60 g de radis noir
- ▶ 1 cuillère à café d'huile de sésame
- ▶ 1 cuillère à café de jus de citron
- ▶ 0,25 cuillère à café de baie rose
- ▶ 1 brin de coriandre

Instructions

Laver et émincer finement le radis noir à l'aide d'une mandoline.

Réaliser une sauce avec l'huile de sésame (ou d'olive si vous préférez), le jus de citron, du sel, de la coriandre fraîche (ou du persil si vous préférez) ciselée.

Disposer dans une assiette les tranches de radis noir façon carpaccio et arroser avec un trait de sauce puis parsemer de quelques baies roses.

Aller plus loin :

Vous n'êtes pas fan d'un des ingrédients de cette recette ? Changez-le pour un que vous appréciez plus ! Et si vous n'osez pas, optez pour la formule **TOAST**. Elle associe cuisine et coaching sous forme de conseils ponctuels, ensemble nous élaborerons la recette à votre goût pour encore plus de plaisir et de saveurs.