



Niveau  
facile



Temps de préparation  
5m



Temps total  
5m



Nombre de portions  
6 portions

Accompagné de toast, faite  
de pain.

Pau l'après

TMS TMS

## Tartinade de radis noir

★★★★★ 4,4 (17 avis)

## Ingrédients

200 g de radis noir, coupé en tronçons

40 g d'échalotes, coupées en deux

1 c. à soupe de ciboulette fraîche, ciselée

150 g de fromage frais, type St Môret

2 pincées de sel, à ajuster en fonction des goûts

2 pincées de poivre, à ajuster en fonction des goûts

- ## Préparation
- 1 Mettre le radis noir et les échalotes dans le bol, puis hacher  
(5 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.)
  - 2 Ajouter la ciboulette, le fromage frais, le sel et le poivre, puis mélanger  
(10 sec/vitesse 3) Transvaser dans un récipient et réserver au réfrigérateur. Servir bien frais.

mélanger avec  
une fourchette