



60 rue de la république – 67720 HOERDT – Tél : 03 88 68 14 75
www.ferme-riedinger.com

CROQUANTS DE RADIS

Pour 6 personnes :

- 2 bottes de radis
- 2 petits suisses
- 2 c. à soupe de ciboulette ciselée
- ½ à café de curry
- Sel et poivre

Lavez les radis sans enlever les fanes. Entaillez-les en croix et les placer dans un saladier rempli d'eau froide. Laissez-les 4 heures dans le saladier placé au réfrigérateur pour qu'ils s'entrouvrent.

Ecrasez les petits-suisses, salez, poivrez, ajoutez le curry et les herbes et mélanger le tout. Egouttez les radis sur du papier absorbant.

Farcir les cotés entaillés des radis à l'aide d'une poche à douille ou d'une petite cuillère avec la préparation aux petits-suisses.