

LES RECETTES

Salade de radis roses à l'orange et au vinaigre au jus de citron

Pour 4 personnes :15 min de préparation.

Entrée froide :

- 3 cuil. à soupe de vinaigre d'alcool au jus de citron
- 2 bottes de radis roses
- 2 oranges
- 20 cl de crème fraîche
- 4 oignons blancs
- 2 cuil. à soupe de ciboulette hachée
- 1 cuil. à café de sucre en poudre
- sel, poivre.

Lavez, égouttez et séchez les radis, puis coupez-les en fines rondelles. Épluchez les oranges à vif et coupez-les en tranches très minces. Pelez les oignons, émincez-les en fines rondelles puis détachez les anneaux. Dans un plat creux, disposez harmonieusement les oranges, les radis et les oignons. Mettez au frais. Pendant ce temps, préparez la sauce, mélangez la crème, le vinaigre, le sucre, salez et poivrez. Au moment de servir, versez la sauce sur la préparation et parsemez de ciboulette.