

## RADIS NOIR EN SALADE

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 10 minutes
Pour 4 personnes	1 casserole, 1 saladier

### Ingrédients :

1 ou 2 radis noir  
1 carotte  
4 œufs  
100 gr de fromage blanc  
Salade  
Vinaigre  
Sel, poivre  
Huile d'olive

### Préparation :

- 1 - Faire cuire les œufs 10 minutes dans une casserole d'eau bouillante.
- 2 - Peler le radis noir, détailler le tiers en gros cubes et le passer au mixer. Peler la carotte et la râper.
- 3 - Ecaler les œufs durs et les couper en deux, évider le jaune. Mélanger le radis, les jaunes d'œufs et le fromage, saler et poivrer.
- 4 - Garnir les blancs d'œufs avec cette préparation.
- 5 - Râper le reste du radis et l'ajouter à la carotte râpée.
- 6 - Laver la salade et l'essorer puis garnir les assiettes, surmonté d'un nid de carotte et de radis râpés. Assaisonner avec la vinaigrette et installer deux demi œufs durs garnis.