

## VERRINES DE RADIS AU CHEVRE FRAIS

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

|                          |                               |
|--------------------------|-------------------------------|
| Facile                   | Coût faible                   |
| Préparation : 15 minutes | Cuisson :                     |
| Pour 4 - 6 personnes     | 4 ou 6 verrines, 1 plat creux |

### **Ingrédients :**

1 fromage de chèvre frais  
1 botte de radis  
1 poignée de raisins secs  
1 yaourt nature  
huile d'olive, sel, poivre  
Jus de citron  
1 bouquet de ciboulette  
1 gousse d'ail  
1 oignon rouge

### **Préparation :**

1 - Dans un plat, mélanger le chèvre frais avec le yaourt, les raisins secs, la ciboulette ciselée, l'ail émincé très fin, sel, poivre, 1 cuillère d'huile d'olive et du jus de citron.  
2 - Nettoyer les radis et les couper en fines rondelles ou les râper. Incorporer au mélange et réserver quelques rondelles pour la décoration  
3 - Mettre un peu de préparation dans chaque verrine, délicatement pour ne pas salir les bords.  
4 - Terminer par quelques rondelles de radis et des tiges de ciboulette plantées.  
5 - Mettre au frais pendant au moins 1/2 heure avant de consommer, sortir 5 minutes avant de passer à table et déguster.