

Hors d'œuvre au radis noir

Préparation : 20 minutes. Pas de cuisson.

Pour 5 personnes.

1 petit chou blanc; 1 scarole ou cornette; 1 radis noir (moyen); 2 tomates; 1 bouquet de persil; 5 c à soupe d'huile d'arachide; 2 c à soupe de vinaigre; sel; poivre.

Couper le chou blanc en quatre; enlever le trognon; le laver soigneusement et le couper en lamelles fines. Epluchez le radis noir; le râper comme du céleri rémoulade; retirer le pédoncule des tomates; les laver et les couper en quartiers.

Nettoyer soigneusement la salade et la couper en grosse julienne (lanières fines); laver et hacher le persil.

Préparer la vinaigrette : mettre dans un bol le vinaigre, une pincée de poivre et le sel; incorporer l'huile en battant à l'aide d'une fourchette.

Poser dans un plat de service un bouquet de chou blanc, puis un bouquet de salade émincée, puis un bouquet de radis noir râpé et enfin les quartiers de tomates.

Arroser avec la vinaigrette et saupoudrer de persil haché.

On peut faire cet assaisonnement avec de l'huile d'olive et du citron; dans ce cas compter 5 c à soupe d'huile d'olive, le jus de 2 citrons et du sel.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.