

Tzatziki de radis roses



10 min
+ 1h au frais



4 pers.



1 €/p

Ingrédients



200 g
Radis



2
Échalotes



1
Yaourt nature



1/2
Jus de citron

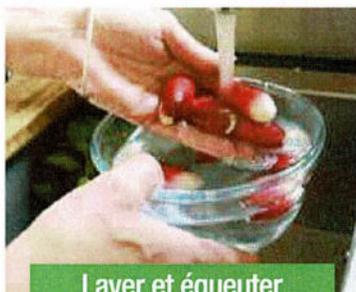


5 brins
Persil et/ou
Ciboulette



Sel
Poivre

Préparation



Laver et équeuter
les radis



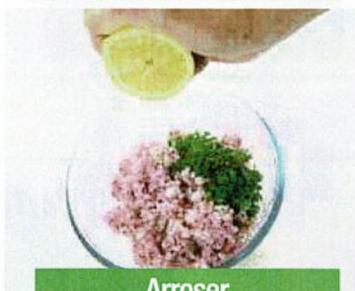
Éplucher et émincer
l'échalote



Mixer finement les radis
avec l'échalote



Ajouter le persil
et/ou la ciboulette ciselés



Arroser
avec le jus de citron



Ajouter le yaourt, poivrer,
mélanger, réserver au frais



Plus de recettes?
Flashez
ou rendez-vous sur
bonsgestes-bonneassiette.org



**Banques
Alimentaires**



Les radis

Comment les préparer ?



Laver à l'eau fraîche



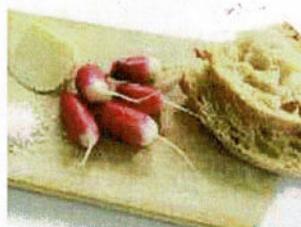
Équeuter
(couper la partie verte)



Couper la racine



Comment les manger ?



Crus en entrée
ou à l'apéritif



Crus râpés dans du
fromage blanc



Cuits à la poêle
à feu vif 5 min



Bon à savoir

La partie verte appelée «fane» de radis peut se manger à la poêle ou en velouté.



Info conservation



3 jours à
température
ambiante



1 semaine au
réfrigérateur