

# RILLETTES DE RADIS



Recettes100faim.fr

## Ingrédients :

- 5 gros radis (= 50g)
- Fromage frais (type Carré Frais) ou chèvre frais 100g
- Moutarde 1 càc
- Quelques gouttes de citron jaune
- Ciboulette fraîche
- Sel
- Poivre

## Astuces :

- Si vous faites un sandwich, tartinez-le avec ces rillettes.
- Vous pouvez tartiner du pain avec le fromage frais et déposer des rondelles de radis par-dessus.

**Préparation : 10 minutes | Pas de cuisson**  
**Repos au frais : 1 heure | Pour 1 bol de rillettes**

1. Enlever les fanes des radis et laver les radis.
2. Couper les radis en petits cubes (5 mm de largeur).
3. Dans un bol, mélanger le fromage frais ou le chèvre frais, la moutarde, le jus de citron, la ciboulette ciselée, le sel, le poivre et ajouter les cubes de radis.
4. Réserver au frais 1 heure avant de servir.



@Recettes100faim.fr