

Fraicheur de radis

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 min

Ingrédients

- 1 belle botte de radis
- 10 cl de lait
- 2 feuilles de gélatine
- 250g de fromage frais
- 1/2 oignon
- 30g d'amandes effilées
- 1 CàS d'huile d'olive
- sel, poivre

Préparation

Pour la mousse da radis rose:

- faire tremper la gélatine dans un récipient d'eau
- nettoyer les radis et couper leur queue
- mixer les radis, le lait, le fromage frais, le sel et le poivre
- faire chauffer ce mélange à feu moyen et retirer la casserole
- essorer les feuilles de gélatine et les incorporer dans le mélange tout en remuant pour les faire fondre
- laisser refroidir à t° ambiante puis réserver au frais jusqu'au dressage

Pour la mousse de fanes de radis:

- laver les fanes
- mixer les fanes avec l'huile d'olive, l'oignon, les amandes, du sel et du poivre
- réserver au frais jusqu'au dressage

Remarque: - vous pouvez garder des radis pour la décoration

- cette recette convient également pour des verrines apéritives

