



Isabelle Jamin - Cabinet Naturabelle

64, rue Jean Bernard
55000 BAR-LE-DUC
isabelle.jamin@jamest.fr
06 64 87 29 90
<https://isabellejamin.fr>

ENTRÉE

Salade de chou fleur et fanes de radis



Préparation de la recette :

Étape 1

Découper les fanes de radis en fines lanières.

Étape 2

Découper les champignons en lamelles ou en morceaux.

Étape 3

Préparer une vinaigrette.

Étape 4

Laisser refroidir le chou fleur ou le passer sous l'eau froide.

Étape 5

Mélanger le chou fleur, les fanes de radis et les champignons.

Étape 6

Ajouter la vinaigrette.

Étape 7

Parsemer d'aromates.

Durée total réalisation : 20 mn

- Temps préparation : 10 mn
- Temps repos : mn
- Temps cuisson : 10 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 chou fleur
- 200 g de champignons
- 1 poignée de fanes de radis lavées soigneusement
- aromates (ciboulette, estragon, rue odorante...)
- vinaigrette