

ENTRÉE

Salade de panais, radis noir et choucroute





Durée total réalisation : 10 mn

• Temps préparation : 10 mn

Temps repos : mnTemps cuisson : mn

Ingrédients (pour 4):

- 1 petit radis noir
- 1 petit panais
- du chou à choucroute cru: même quantité que le radis ou le panais

Sauce vinaigrette:

- sel et poivre
- 1 gousse d'ail
- de la poudre d'ortie
- moutarde forte
- vinaigre de cidre
- huile d'olive
- huile de colza ou germe de blé

Préparation de la recette :

Étane

Eplucher le radis noir et le panais puis les râper.

Etape 2

Ecraser la gousse d'ail.

Étape 3

Y ajouter une pointe de moutarde forte.

Étano 1

Saler et poivrer.

Étape 5

Ajouter 1/2 cuillère à café de poudre d'ortie.

Étape 6

Ajouter 1 cuillère à soupe de vinaigre et 2 cuillères à soupe de chaque huile.

Étane 7

Dans un saladier mêler en quantité égale le panais, le radis noir et du chou à choucroute.

Étape 8

Ajouter la sauce et mélanger.