



Des légumes bio près de chez vous

... pour le plaisir de vos papilles !

Bouchées apéritives de radis noir à la mousse de chèvre et pistaches

INGREDIENTS

- ⊗ 1/2 Radis noir
- ⊗ 100 g de fromage de chèvre frais
- ⊗ 10 cl de crème liquide entière fraîche
- ⊗ 50 g de pistaches décortiquées
- ⊗ 2 Cs d'herbes fraîches (ciboulette, cerfeuil, aneth...)
- ⊗ 50 g de saumon fumé
- ⊗ Piment d'Espelette
- ⊗ Sel et poivre

PREPARATION

Fouetter la crème liquide afin d'obtenir la consistance d'une chantilly puis détendre le fromage de chèvre frais avec un peu de crème liquide, incorporer délicatement la crème fouettée à l'aide d'une spatule.

Ajouter les pistaches concassées, les herbes fraîches finement ciselées et assaisonner en sel et en piment d'Espelette. Ensuite, verser cette mousse de chèvre dans une poche à douille. Réserver au frais.

Pour finir, couper le radis noir en fines tranches d'environ 1 à 2 mm d'épaisseur et couper le saumon fumé en petits dés. Répartir un peu de mousse de chèvre sur une tranche de radis noir, déposer par-dessus quelques dés de saumon fumé, des éclats supplémentaires de pistache et une pluche de cerfeuil.

Réserver au frais jusqu'à la dégustation.

Bon appétit !

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Niveau de difficulté : Facile

Coût : €



Retrouvez notre idée recette sur www.isagroupe.fr



Pour plus de renseignements

ISA GROUPE
Ensemble, créons de l'emploi

9 bis avenue du GI de Gaulle - BP 73
18700 AUBIGNY-SUR-NERE

02 48 58 43 04

entraide@isagroupe.fr



Ce projet est co-financé par le Fonds social européen dans le cadre du programme opérationnel national "Emploi et Inclusion" 2014-2020