

Amuse-bouches au radis noir, fromage frais et pomme

Bonjour à toutes et tous

En plein préparatifs pour le repas de Noël depuis hier, je prends un moment pour partager avec vous une dernière idée cuisine qui -d'après les « cobayes » qui l'on picorée – est excellente.

J'ai aperçu sur décembre sur les blogs ou dans les magazines une recette d'amuse-bouche qui a piqué ma curiosité: des bouchées au [radis noir](#) et [fromage frais](#). Le radis noir est assez difficile à cuisiner car très vite très voir trop piquant; alors le décliner en apéritif, imaginez la difficulté. Mais avec des amateurs de ce légume, il fallait tenté. J'ai un peu improvisé autour de l'idée de base avec le piquant (rais noir), le crémeux (fromage), lamelles de pommes (doux et fruité). Ces petites bouchées se sont révélée des bulles de fraîcheur, qui sont en ce moment très appréciées par tous. J'ai récupéré dans le flot 4 d'entre elles pour prendre la photo et vous présenter l'idée. ☐

J'en profite pour vous souhaiter de très bonnes fêtes, avec beaucoup de gourmandise, de partage et d'échanges avec la famille, proches ou amis ! Joyeux Noël à vous !



Amuse-bouches radis noir et fromage frais

Recette : Amuse-bouches radis noir, fromage frais et pommes

Saison de la recette : Novembre à Février

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 0 minutes

Ingrédients

Pour 6-8 personnes :

- 1 radis noir « long »
- 200 g de fromage frais
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 petite pomme croquante (granny smith, gala, etc)
- 1 citron
- Sel, poivre

Réalisation

- Épluchez votre pomme, retirez le trognon, puis coupez la chair en fins bâtonnets. Citronnez-les à l'aide du jus de citron.
- Dans un saladier, écrasez le fromage frais avec l'huile d'olive et la ciboulette hachée. Salez et poivrez à convenance.
- Lavez le radis noir, épluchez avec un économe en laissant de temps en temps des bandes noires (c'est plus joli). Coupez le ensuite en fines tranchettes au couteau ou à la mandoline.
- Tartinez les tranches d'une noisette de fromage, parsemez de fins bâtonnets de pommes, puis déposez sur un plat de service.

Servez ces amuses bouches radis noirs bien frais. Présentez les avec des petits bâtonnets pour que vos convives puissent piocher avec.

Astuces :

- *Variante* : tentez avec des radis d'hiver

