

# Tartines de radis roses et fromage frais

Bonjour à toutes et tous

Avec les agriculteurs du magasins paysan « Court-Circuit » (pour qui je conçois bénévolement des recettes locales et de saison), nous nous sommes tous récemment posés la question de sortir la « collection printemps-été » des recettes : radis, fraises, fèves, rhubarbe.. De nouvelles saveurs. Plutôt que d'opter pour des recettes tarabiscotés, j'ai plutôt choisi de proposer quelques recette basiques qui passent par ma cuisine.. Comme ces des tartines fromage frais et [radis roses](#).

Le concept du « plat » est entièrement donné dans le titre. Mais sous cet air simple, l'association de saveurs marche du tonnerre car le piquant du radis est atténué par le fromage frais, et le fromage frais amène le crémeux qui convient au radis. Cerise sur la roquette, c'est le genre de tartine préparée en 3 minutes, idéale soir de flemme / repas manque de temps , pour compléter une salade « fourrezytout » de saison.

J'aimerais donc vous partager cette idée. Sans doute pourra-t-elle vous inspirer pour les jours de soleil printanier. Bonne journée !





- TARTINES CROUSTILLANTES -  
FROMAGE FRAIS - RADIS - ROQUETTE

Tartines radis et fromage frais

---

## **Recette : Tartines radis et fromage frais**

**Saison de la recette : Mi Avril – Fin Juin (et septembre)**

**Temps de préparation : 10 minutes**

**Temps de cuisson : 0 minutes**

---

### **Ingrédients**

Pour 4 personnes :

- 200 g de fromage frais
- 1 botte de radis roses
- 4 poignées de roquette
- 1/2 botte de ciboulette
- Sel, poivre
- Tranches de pain fines
- Huile d'olive

### **Réalisation**

- Badigeonnez légèrement vos tranches de pain d'huile puis faites les toaster.
- Lavez puis émincez la ciboulette. Lavez roquette et radis, puis coupez les radis en rondelles.

- Dans un bol, mélangez le fromage frais, ciboulette, sel et poivre.
  - Tartinez vos tranches de pain de ce mélange, puis répartissez les rondelles de radis et enfin quelques feuilles de roquette. Servez frais.
- 

### **Astuces :**

- Pour une version apéritive, taillez des rondelles de baguette ou de ficelle, que vous ferez toaster.
  - Variante : Ces tartines peuvent aussi marcher avec du chèvre frais si vous préférez.
-