

CARPACCIO DE RADIS NOIR AU CITRON

CARPACCIO



INGRÉDIENTS

- 6 CàS d'Huile d'olive au citron (**Réf: 170**)
- 30g de Parmesan
- Sel et Poivre Noir au goût
- 400g de Radis Noir



6 personnes



5 min



0,9€/ PER



Très facile

PRÉPARATION

1. Epelucher puis couper le radis noir en carpaccio bien fin avec une mandoline. Compter 60 gr par personne. Essayer de faire des tranches aussi longues que possible, cela sera plus joli.
2. Rajouter une cuillère à soupe d'huile au citron par personne.
3. Couper le parmesan en copeaux.
4. Saler et poivrer en fonction du caractère piquant de votre radis noir (c'est assez variable).