PICS RADIS NOIR, CREVETTE ET MENTHE

- Épluchez le radis. Si vous avez une mandoline, utilisez-la pour trancher finement votre radis (à défaut utilisez un couteau et essayez de faire des lamelles bien fines).
- Épluchez les crevettes.
- Rincez et séchez les feuilles de menthe.
- Prenez une crevette, mettez une feuille de menthe par-dessus, entourez d'une lamelle de radis que vous plierez en deux et enfoncez un pic en bois pour maintenir le tout. Renouvelez ces opérations jusqu'à ce que vous n'ayez plus de crevettes. Réservez au frais au moins 30 mn. Vous pouvez préparer cette recette quelques heures en avance.

💡 Mieux vaut choisir votre radis noir petit et ferme. Plus gros, il risque d'être creux et sans goût. Évitez également de le prendre taché, fripé ou craquelé. Ses fanes (s'il y en a) doivent être bien vertes.
S'il est trop piquant, faites-le dégorger : pelez-le, coupez-le en rondelles et saupoudrez-le de sel. Laissez reposer une heure puis rincez.

Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin de pics en bois et si vous avez une mandoline, ce sera beaucoup plus rapide.

1 quinzaine de **crevettes roses** moyennes
1 **radis noir**
1 quinzaine de feuilles de **menthe**

Variante :

Vous pouvez remplacer la menthe par de la coriandre.