



1 petit radis noir
1 pot d'œufs de
saumon
Quelques brins d'aneth

Variantes :

Vous pouvez
remplacer le radis par
du concombre.

- Épluchez le radis. Coupez-le en rondelles de +/- 0,5 cm. Disposez-les sur une assiette.
- Avec une cuillère à café, déposez une petite quantité d'œufs de saumon sur chaque rondelle.
- Parsemez de petites feuilles d'aneth et servez aussitôt ou réservez 1h00 au réfrigérateur.



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.

