

Salade de radis noir bio, sauce moutarde

Ingrédient pour une salade de radis noir bio, sauce moutarde

- 1 radis noir bio
- 100 g de mâche bio
- ½ citron ou 1 cuillère à soupe de vinaigre
- 50 cl de fromage blanc
- ½ bûche de fromage de chèvre
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive bio
- 4- 5 brins de persil frais
- Sel, poivre

Préparation de la salade de radis noir bio, sauce moutarde

Peler et découper en rondelles fines le radis noir. Rincer la mâche et le persil. Dans un bol, battre le fromage blanc avec l'huile et la moutarde. Assaisonner. Arroser de jus de citron ou ajouter le vinaigre Hacher le persil et parsemer sur la sauce. Placer tous les ingrédients dans un saladier et mélanger. Incorporer le fromage de chèvre en dés avant de servir.

Pour varier les plaisirs et faire une salade plus gourmande, on peut ajouter des œufs, des lardons grillés et des croutons