## Tacos de radis d'hiver au beurre manié

Туре	Pièces	Temps de préparation	Temps de cuisson
Apéro	24	15 min	0 min



## RECOMMANDATIONS

Un joli tacos de radis nois garni de beurre manié végétal. Il faudra plier la tranche de radis en forme de U puis la piquer en travers avec un cure-dent pour maintenir la forme.



## **INGREDIENTS**

2 radis d'hiver200 g de graines de tournesol1 bouquet d'herbes fraiches4 CS d'huile végétale2 CS de jus de citron

jeunes pousses sel et poivre

## **INSTRUCTIONS**

- 1 Nouer son tablier, se laver les mains et lire une fois la recette jusqu'au bout ;)
- 2 Découper le radis en tranches fines d'env. 1 mm à la mandoline. Attention les doigts. Compter une 20e de tranches
- 3 Faire tremper les graines de tournesol environ 4h (déjà fait)
- 4 Egoutter gaiement les graines de tournesol dans une passoire.
- 5 Au mixer, broyer dans l'alegresse les graines avec les herbes, l'huile et le jus de citron. On peut obtenir une purée lisse ou laisser des morceaux crunchy (c'est meilleur).
- 6 Goûter avec le doigt et rectifier l'assaisonnement.
- 7 Garnir les tranches de radis de la préparation, piquer un cure-dent en travers puis décorer de jeunes pousses
- 8 Disposer sur la table de présentation
- 9 Nettoyer son poste de travail et passer au poste suivant