

Dip tout radis

Vous pouvez également servir cette petite entrée lors d'un apéritif. Elle est tout en fraîcheur et se réalise très rapidement. En plus d'être délicieuse c'est une recette économique car vous utiliserez toutes les parties du radis!

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez [ICI](#)

Cette recette a été proposée par le critique culinaire François Régis Gaudry dans l'émission « Le chef des chefs » sur M6.



Dip tout radis

Et si vous êtes fatiguée des chips, tacos, cacahuètes, biscuits industriels, découvrez dans mon dernier livre mes

recettes pour des mises en bouches variées, originales, exotiques, bref autant d'exquises petites préparations qui feront de votre début de soirée une véritable fête gourmande.

Le livre est disponible dès maintenant [ici](#), en version brochée ou en version Kindle. Cliquez sur le lien ci-dessous pour le commander.

« Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi! »



Ingrédients pour 4 personnes

- une grosse botte de radis; assurez-vous que les fanes soient bien vertes et fraîches
- 50 g de crottin de chèvre ; ne le prenez pas trop affiné car son goût l'emportera sur l'ensemble
- 30 g de noix
- 10 à 20 cl d'huile de noix
- le jus d'un demi citron vert
- une gousse d'ail
- sel et poivre

Préparation

- Séparez les radis des fanes et nettoyez-les. Réservez.



Séparez les radis des fanes et nettoyez-les

- Rincez les fanes sous l'eau et égouttez-les. Placez les fanes dans le bol du mixeur avec les 30 g de noix, les 50 g de crottin de chèvre, 10 cl d'huile de noix, le jus du demi citron vert. Mixez finement. Puis ajoutez progressivement les 10 cl d'huile de noix restante jusqu'à obtenir un beau « pistou ».



Mixez finement le « pistou »

- Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.
- Servez tout frais avec les radis!



Dip tout radis