



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

RADIS MARINÉS ET SAUCE CRÈMEUSE

**Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes
nous régèlent !**





RADIS MARINÉS ET SAUCE CRÈMEUSE

Proposés par l'Interprofession des fruits et légumes frais



4 PERSONNES



40 MIN.

INGRÉDIENTS

- 1 botte de radis
- 1 yaourt grec
- 100 g de feta
- 1 citron
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à c. de miel
- Sel, poivre

Grattez et lavez les radis.

Posez-les sur une planche et écrasez-les légèrement d'un petit coup de rouleau à pâtisserie.

Dans un saladier, mélangez l'huile d'olive avec la moitié du jus de citron, le miel, du sel et du poivre puis ajoutez les radis (tête en bas).

Laissez mariner le temps de préparer la sauce.

Mixez le yaourt avec la feta et le jus de citron restant. Salez, poivrez et mélangez.

Servez cette sauce avec les radis marinés.