

# BOUCHEES APERITIVES DE RADIS BLEU D'AUTOMNE



## *Ingrédients:*

**Pour 4 personnes :**

- 1 radis bleu d'automne
- 1 fromage de chèvre frais
- Sel
- Poivre
- Menthe

## *Les étapes*

Lavez et épluchez le radis bleu d'automne.

Râpez-le et mettez-le dans un saladier. Ajoutez une poignée de sel et laissez dégorger pendant 1 heure.

Pendant ce temps, mettez le fromage de chèvre frais dans un bol, puis salez et poivrez.

Hachez quelques feuilles de menthe et mélangez la préparation.

Rincez et épongez le radis bleu d'automne puis ajoutez-le dans votre préparation à base de fromage.

Mélangez, dressez sur de petites cuillères, servez et dégustez

Source : <https://www.gastronomico.fr/bouchees-aperitives-radis-bleu-automne/>