

RADIS MAYONNAISE LOCALE

PRISCA MORJON



Préparation

Cuisson

Personnes

10 min

--

4

Ingédients

500g de radis
1 jaune d'œuf
1 càc de moutarde forte
1 càc de moutarde à l'ancienne
20cl d'huile de Colza
1 càc de colombo en poudre
1 càc d'ail en poudre
Sel de Gérande
1 avocat
Quelques feuilles d'aneth
Quelques feuilles de pourpier
Quelques feuilles de roquette
Jus de citron

Préparation

Réaliser la mayonnaise en mélangeant le jaune d'œuf, les moutardes et fouetter en ajoutant l'huile petit à petit afin de faire monter la mayonnaise. Ajouter le jus de citron, le sel, l'ail, le colombo. Fouetter de nouveau. Mettre au réfrigérateur au moins 1 heure avant de servir. Laver les radis et couper les racines et les feuilles. Couper l'avocat et dresser la salade de pourpier, aneth et roquette. Ajouter la mayonnaise et les radis coupés en deux. Servir sans attendre.

Environ **2,50€**
PAR PERSONNE

