DUO DE CAROTTES ET DE RADIS NOIR AU GINGEMBRE

INGRÉDIENTS

- Carottes 500g
- 1 morceau de gingembre frais
- 1 radis noir
- 2 citrons verts
- 4 c-à-s d'huile d'olive
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE REPOS AU FRIGO : 1H
TEMPS TOTAL : 1H20MN

PRÉPARATION

Râper les carottes et le radis noir.

Râper plus finement le gingembre et le zeste des citrons.

Presser le jus de citron. Ajouter le gingembre et jus de citron sur les carottes et le radis noir.

Arroser du jus de citron et de l'huile d'olive. Saler et poivrer.

Mélanger le tout et mettre 1 heure au frais avant de servir.