



# SALADE DE RADIS, SAUMON FUMÉ, SÉSAME

## INGRÉDIENTS

- 2 bottes de radis
- 4 tranches de saumon fumé
- 1 yaourt à la grecque
- 1 c-à-s de graines de sésame  
torréfiées
- Sel et poivre
- Cerfeuil
- 1 c-à-c d'huile d'olive
- 1 c-à-c de moutarde

**TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN**  
**TEMPS TOTAL : 15MN**

## PRÉPARATION

Laver, couper les queues des radis, les couper en rondelles.

Couper le saumon fumé en lamelles puis en dés.

Préparer l'assaisonnement : mélanger le yaourt avec la moutarde, l'huile, saler légèrement, poivrer et ajouter les herbes ciselées.

Verser sur les radis, ajouter les graines de sésame.