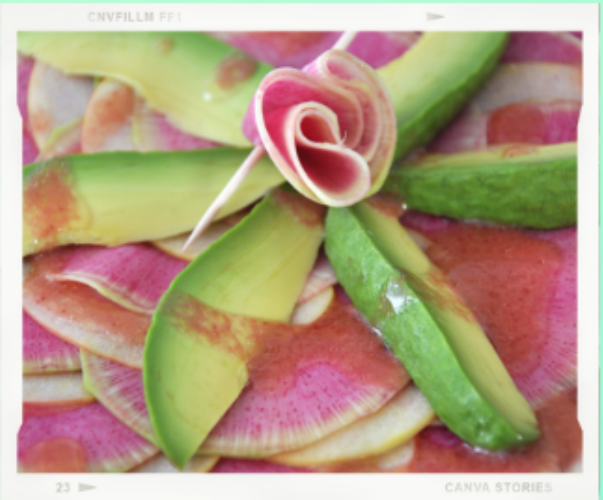

CARPACCIO DE RADIS RED MEAT POMME ET AVOCAT

INGRÉDIENTS

Pour le carpaccio :

- 1 radis Red meat
- 1 pomme
- 2 avocats

Pour la vinaigrette :

- 1 c-à-c de purée d'umebosis ou de vinaigre
- 2 c-à-c d'eau
- 4 c-à-c d'huile de noix.

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS TOTAL : 20MN

PRÉPARATION

Éplucher le radis, laver la pomme et la couper en quartiers.

A l'aide d'une mandoline, couper des tranches très fines de radis et de pomme.

Les disposer sur deux assiettes en les alternant.

Éplucher l'avocat et le couper en lamelles.

Déposer ces lamelles sur le radis et la pomme.

Mélanger les ingrédients de la vinaigrette. La répartir sur le carpaccio et déguster immédiatement

.