

RADIS NOIR ET POIVRON ROUGE CRU

Un duo de fraîcheur assaisonné d'une douce vinaigrette à base de jus d'orange, lait d'amande et miel.

CRUDITÉS

2 radis noirs
1 poivron rouge
1 tasse persil frais

ASSAISONNEMENT

1 orange (jus)
4 càs lait d'amande
2 càs vinaigre de cidre

1 càc miel
1/4 càc gomme de guar
Eau de Quinton hypertonique



 15 minutes
 4 portions



1. Eplucher, laver, éponger les radis noirs



2. Les râper au robot, réserver au frais



3. Laver le poivron et prendre un peu de temps pour émincer très très finement en lanières d'un millimètre d'épaisseur



4. Ajouter le poivron aux radis, mélanger et joindre un peu persil frais hâché



5. Arroser de sa vinaigrette à l'orange et mélanger



6. Dresser pour une entrée colorée et pleine de vitamines



7. Certaines personnes qui n'aiment pas le radis noir ou le poivron, pourraient bien changer d'avis...



8. Le duo radis noir râpé et salade verte fonctionne aussi très bien, plus léger en goût.

ASSAISONNEMENT



9. Presser une orange douce



10. Verser le jus dans un petit mixeur et ajouter le lait d'amande (crème fluide pour cuisine)



11. Ici j'ai ajouté de l'écorce de citron en poudre, mais cette étape est facultative



12. Ajouter une petite cuillère de miel pour un assaisonnement vraiment doux, qui va s'opposer au piquant du radis noir



13. Mixer pour bien émulsionner le tout



14. Ce mélange étant fluide, on peut l'épaissir un peu, en ajoutant la pointe d'une cuillère à café de gomme de guar, puis mixer pour éviter les grumeaux



15. Verser la crème obtenue dans un récipient



16. Ajouter un peu d'acidulé si l'orange est trop douce avec du vinaigre de cidre (ou du citron)



17. Saler avec du Quinton hypertonique ou simplement du sel fin. Bien remuer, la vinaigrette est prête.