

Crème de radis au mascarpone

Infos pratiques

Pour 4 ramequins ou 8 verrines

Préparation : 20 mn

Ingrédients

1 botte de radis

200 g de mascarpone

quelques brins de ciboulette

un petit oignon

une cuillère à soupe d'huile d'olive

une cuillère à soupe de vinaigre de cidre

sel et poivre



Etapas

Gardez 2 ou 3 radis pour la décoration

Hachez assez finement les radis et l'oignon

Ajoutez le mascarpone, l'huile, le vinaigre, sel et poivre

Mettez en verrines

Décorez avec la ciboulette et les radis en rondelles ou en bâtonnets

Présentations également possibles

sur feuilles d'endives, cuillères apéritives...

Servez frais (mais pas froid)