

Tartinade aux radis

Pour le tour rapide n°171 d'**un tour en cuisine**, j'ai pris une recette chez **Ma petite cuisine gourmande** et c'est le blog **Les délices de Sabine** qui doit prendre une recette sur le mien.

Cette tartinade est originale et très rapide à faire avec le Thermomix. J'avais fait des ciabatta, j'en ai profité pour les tartiner. C'est aussi très bon sur des crackers.



Ingrédients:

200 g de radis

150 g de fromage de chèvre frais

1 petite gousse d'ail

1 cs de jus de citron

2 cs d'huile d'olive

Persil

Sel et poivre

Préparation:

1- Mettre l'ail et les radis dans le bol du Thermomix et mixer 3 ou 4 sec/Vit 5.



2- Racler les bords à l'aide de la spatule et ajouter le fromage de chèvre. Mélanger 10 sec/**Sens Inverse**/Vit 4.



3- Ajouter le persil, le jus de citron, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Mélanger 10 sec/**Sens Inverse**/Vit 4.



4- Réserver au frais avant de servir sur des tartines.





cestmeilleurfaitmaison



cestmeilleurfaitmaison