Verrines de radis en rémoulade légère

Préparation : 15 mn

Les ingrédients pour 6 verrines :

1 botte de radis roses
1 botte de ciboulette
2 oeufs
1 échalote
1 c à s de moutarde
100 g de mayonnaise
15 cl de crème fraîche liquide entière très froide
Sel et poivre du moulin

Commencer par cuire les oeufs durs 10 mn à l'eau bouillante. Pendant ce temps nettoyer les radis et les émincer en fines rondelles à la mandoline. Ciseler la ciboulette sauf 12 brins pour la décoration. Peler et émincer l'échalote.

Écaler les oeufs durs et les écraser à la fourchette. Fouetter la crème liquide en chantilly bien ferme. Mélanger la moutarde avec la mayonnaise, l'échalote et les oeufs. Ajouter la chantilly en mélangeant délicatement puis les rondelles de radis et la ciboulette.

Assaisonner.

Remplir 6 verrines et décorer avec les brins de ciboulette. Servir frais.

Vin conseillé : un Sauvignon

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>