

Bateaux de radis noir, saumon ricotta

INSTRUCTIONS : l'apéro est le moment souvent redouté alors qu'il est tellement apprécié. Voici une recette qui vous permet de ne pas culpabiliser et de régaler tous vos invités. Elle peut se préparer en partie à l'avance afin de gagner du temps. Elle est très savoureuse et surtout elle permet de présenter autre chose que des bâtonnets de carottes.

Instructions

1. La veille : pressez l'orange, le citron et mélangez avec l'huile d'olive dans un Tupperware. Découpez des tranches de radis noir à la mandoline. Il est important de laisser la peau du radis. Ajoutez les tranches de radis dans le Tupperware et réservez au frais pendant une nuit.
2. Le jour J : préparez la ricotta : mettez la dans un bol et coupez la ciboulette, salez et poivrez. Découpez le saumon en petits morceaux.
3. Assemblez les bateaux : une tranche de radis, une cuillère à café de ricotta, un morceau de saumon. A l'aide d'un cure-dent repliez deux extrémités de la tranche de radis et placez le cure-dent. (Voir la photo)



Liste des courses

Ingrédients	Quantité
Radis noir	1
Ricotta	200g
Saumon fumé	3,4 tranches
Orange	1
Citron	1
Ciboulette	10 branches
Huile d'olive	1 càc
Sel, poivre	