



## Carpaccio de radis noir

PORTIONS: 3-4

TEMPS DE PRÉPARATION: 10 MIN

TEMPS DE CUISSON: 0MIN

TEMPS DE POSE: 120 MIN

### Ingrédients

- 200g de radis noir
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 7 cuillères à soupe de jus d'orange
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de pomme
- un peu de poivre
- un peu de sel
- 100g de grenade



### Instructions

1. Laver les radis et les couper finement à l'aide d'une mandoline
2. Dans un bol mélanger le reste des ingrédients jusqu'au sel inclus
3. Laisser poser durant 2h minimum au frigo
4. Disposer les rondelles de radis dans une assiette
5. Ajouter un peu de marinade et les grains de grenade

### Astuces

- Fonctionne aussi avec le radis blanc ou le chou rave
- Vous pouvez mettre du jus de mandarine à la place du jus d'orange
- Assaisonner selon vos envies
- Vous pouvez mariner toute une nuit si vous voulez.
- Important de ne pas éplucher le radis
- La grenade est optionnel et vous pouvez ajouter du persil

