

Fromage frais au radis et concombre

(pour env. 6 personnes)

Ingrédients :

- ½ concombre bio coupé en petits cubes
- ½ botte de radis lavés, équeutés et coupés en rondelles très fines
- ½ bouquet de ciboulette lavée et ciselée
- 250g séré demi-gras
- 1 petite gousse d'ail écrasée
- Le jus d'un demi-citron
- Sel et poivre du moulin

Préparation :

- Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Ajuster l'assaisonnement selon votre goût.

Remarques : se sert avec des petits légumes crus à choix.

Cette recette n'est pas une source de glucides.

Référence : <http://www.mercotte.fr/2010/05/12/comte-radis-biscuits-des-marins-pour-accompagner-les-criminels-a-table/>

