

# Palette de choux de Bruxelles

1 poignée d'amandes entières  
2 poignées de choux de Bruxelles  
1 moitié de radis noir  
Baies roses  
Quelques olives noires  
1 filet de haddock  
Huile de soja bio ou d'olive  
Vinaigre blanc ou de riz  
Sel et poivre



Ôtez la première feuille des choux et coupez-les en deux. Plongez-les une grosse minute dans une casserole d'eau bouillante puis dans un saladier d'eau froide, égouttez. Faites dorer les amandes à la poêle. Coupez le haddock en dés, dénoyautez les olives. Pelez le radis noir qui devient ainsi tout blanc. Avec une mandoline, coupez-le en tranches fines. Dans un saladier, mélangez avec délicatesse les tranches avec un peu de sel fin et 2 ou 3 c. à s. de vinaigre.

Tapissez les assiettes de tranches de radis noir et déposez par-dessus avec art et goût les choux de Bruxelles, les dés de haddock, les olives, quelques baies roses et les amandes. Agrémentez le tout de gouttes d'huile de soja, vinaigre, puis sel et poivre.