

## **TARTINE DE RADIS NOIR, NOISETTES, BREBIS FRAÎCHE**

Pour 1 tartine :

- 1 radis noir
- 1 tranche de pain complet
- 1 c. à soupe de fromage de brebis frais
- 1 c. à café de sésame grillé
- ½ c. à café de tamari
- 4 noisettes grillées

Peler ou pas le radis et râper-le finement en lamelles à la mandoline. Faire griller le pain. Mélanger le fromage de brebis avec le sésame et quelques gouttes de tamari. Tartiner le pain de ce mélange. Garnir des lamelles de radis et de noisettes grillées concassées. Déguster !



## **MAKI DE RADIS NOIR ET SAUMON**

Pour 4 personnes :

- 60g de riz à sushi
- 1 c. à soupe de vinaigre de riz
- 1 c. à café de sucre complet
- 1 radis noir
- 1 tranche de saumon fumé



Rincer le riz et cuire selon les instructions données sur le paquet ou au cuiseur à riz, pendant 12 à 15 mn environ. Laisser tiédir, puis ajouter le vinaigre mélangé au sucre et à 1 pincée de sel. Mélanger délicatement. Peler le radis noir et couper dans la longueur pour obtenir 8 lamelles larges, longues et fines. Disposer la tranche de saumon fumé sur une planche à découper et recouvrir de riz sur les deux tiers. Rouler la tranche sur elle-même comme une bûche de Noël. Découper en 8 tronçons. Rouler chaque tronçon dans une lamelle de radis noir et faire tenir avec un pic. Servir ces bouchées à température ambiante à l'apéritif ou en entrée. On peut les accompagner de sauce de soja et d'une pointe de wasabi, ou les déguster telles que.