

<http://cooknjazz.canalblog.com>

Carpaccio de radis noir au sel de Hawaï



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 radis noir
- quelques cl d'huile d'olives
- quelques pincées de fleur de sel ou de sel de hawaï

Réalisation :

- Epluchez (ou non) le radis noir. De mon côté je l'ai nettoyé mais pas épluché pour des raisons esthétiques
- Avec la mandoline ou le robot, coupez des fines tranches
- Disposez les façon carpaccio dans les assiettes
- Arrosez d'un peu d'huile d'olives
- Parsemez légèrement de sel