

Couleur Kémia



Tagliatelle de navets à l'orange amère, mousse parfumée à la coriandre (Torchi Rel)

Pour 4 personnes

1 navet long,
1 orange amère,
1 poivron vert,
1 gousse d'ail écrasée,
Huile d'olive, jus de citron, harissa



Peler le navet et avec l'économe faire des tagliatelles de navets.

Ajouter le jus de l'orange amère, le poivron vert émincé, l'ail, le sel, le poivre, le jus du citron, l'huile d'olive et l'harissa (suivant votre goût).

Laisser macérer une nuit.

Pour la mousse parfumée à la coriandre, prendre de la crème liquide dans laquelle vous y jetterez de la coriandre fraîche et battre jusqu'à obtention d'une mousse.



Couleur Kémia

<http://couleurkemia.canalblog.com/>

Babali @2007