

Chez Fabie



Ingrédients :

200 g de bûche de chèvre

50 g de raisins secs

1/2 botte de ciboulette

1/2 radis noir

1 pincée de paprika

Vinaigre balsamique

Huile de sésame

Préparation :

Écraser le chèvre dans un saladier, ajouter l'huile de sésame et la ciboulette hachée. Mélanger. Sur du film alimentaire, faire une boule et serrer (c'est pour ne pas se salir les mains).



Sur une assiette, mettre un peu de raisin secs avec du paprika. Rouler la boule de chèvre dans les raisins pour les coller.

Prendre le radis noir et le couper en deux dans le sens de la longueur. Le trancher finement. Assaisonner avec le vinaigre balsamique (après le radis ne pique plus !).

Dresser : piquer les demi-rondelles de radis dans la boule de chèvre, disposer un ou deux brins de ciboulette et voilà !

