

ENTREES

Salade de radis et de pousses de roquette à l'orange

Printemps

pour 4 personnes

- 400 g de radis
- 80 g de pousses de roquette
- 3 oranges

Vinaigrette au gingembre

- 4 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 2 cuillères à café de miel
- 2 cuillères à café de gingembre frais haché

- Prélever le zeste des oranges, les peler à vif et couper en suprême . Mettre le jus qui sort des oranges lors de la coupe à part.

- Laver les radis et râper les.

-Dans un saladier mélanger les pousses de roquette, le zeste, les suprêmes d'oranges et les radis râpés.

- Préparer l'assaisonnement : dans un bol mélanger l'huile, le miel et le gingembre frais. Délayer avec le jus d'orange récupéré.

-verser sur la salade. Saler, poivrer et mélanger.

Déguster la salade seule ou accompagnés de croûtons à l'ail...

