

Apéritifs et entrées

Salade de bâtonnets de crudités



15 min 15 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

30

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la salade

1 Concombre

200 g **Radis**

1 pincée(s) **Sel**

1 trait **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation de la salade de crudités

- 1 Tailler le concombre en rondelles. Puis superposer les rondelles et les tailler en bâtonnets. Réserver dans un bol.
- 2 Si les rondelles de concombre contiennent de gros pépins, tailler alors les bâtonnets autour et jeter les pépins.
- 3 Choisir des radis rustiques, forts en goût et de couleurs différentes.
- 4 Ôter les extrémités des radis, les tailler en rondelles puis en petits bâtonnets. Réserver dans un bol.
- 5 Mélanger les concombres et les radis puis les assaisonner de sel et légèrement d'huile d'olive.
- 6 Dresser la salade de crudités.