



Rouleaux de radis

Mise en place et préparation: env. **25 min**

pièce: 39 kcal, lip 3 g, glu 1 g, pro 3 g

Ingrédients

pour 4 personnes

- 1 - 2 gros **radis blancs**
- 200 g de **tranches de saumon fumé**
- 125 g de **fromage frais** au poivre (p. ex. Cantadou) délayé dans
- 1 c.s. de **lait**

Préparation

1. Tailler 18 longs rubans de radis blanc, avec le couteau économe, étaler sur le plan de travail. Découper les tranches de saumon dans la longueur en lanières de même largeur, répartir sur les rubans de radis blanc. Masquer le saumon d'une fine couche de fromage. Enrouler, maintenir avec des cure-dents. Réserver à couvert au frais jusqu'au moment de servir.

Peut se préparer à l'avance: 1/2 journée avant, garder à couvert au réfrigérateur.