



CUISINE INTUITIVE

Quelque soit le radis, sa consistance croquante et son goût piquant, va venir en contraste avec le fondant (parceque coupé fin) salé du fromage affiné. La poire va ajouter une pointe de sucrer. Les feuilles de salade, outre la couleur, une légère amertume. La vinaigrette ne doit pas être trop présente, les goûts étant déjà assez marqués. C'est pourquoi on choisi un vinaigre doux comme le vinaigre de riz

INGRÉDIENTS

- Radis (blanc, rose, red meat...)
- Comté, ou un fromage affiné : comme un vieux gouda ou de mimolette ou tête de moine)
- Noisettes, noix
- Huile noisette ou noix
- Vinaigre doux comme un vinaigre de riz
- Une poire
- Des feuilles de pourpier, roquettes...

PRÉPARATION

- Couper le radis en fines lamelles, avec une mandoline ou un économe, ou même un couteau fin.
- Idem pour le fromage (il faut compter entre 20 et 30g de fromage/personne) Il vous faut plus ou moins la même quantité/volume.
- Disposer sur chaque assiette les lamelles de radis et fromage.
- Eplucher et couper la poire en tout petits dès (pour une mise en place plus facile, vous pouvez citronner les dès de poire ou les placer dans de l'eau fraiche pour éviter son noicissement)
- Concasser les noix ou noisettes
- Déposer les feuilles vertes
- Disposer en pluie, les dès de poire et le concassé de noix
- Une filet d'huile, quelques gouttes de vinaigre

