

Rillettes de radis

Pour 1 bol

Préparation : 10 min – Repos (dégorger) : 1h

Ingrédients :

- 1 belle botte de radis
- 150g de Philadelphia
- 1 cc rase de paprika par ex
- Sel & poivre



Ustensiles spécifiques : une passoire, un mixeur, un bol et une spatule.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Couper les fanes des radis ainsi que leurs racines.
- Réserver une dizaine de fanes.
- Bien laver le tout (radis + fanes) puis sécher sur du papier absorbant.
- Les mettre dans le bol du mixeur.
- Verser le mélange dans une passoire placée au-dessus de l'évier.
- Saler, poivrer et laisser dégorger pendant au moins 1h.
- Presser le mélange contre les parois de la passoire, à l'aide de la spatule, pour retirer le plus d'eau possible.
- Dans un bol, mélanger le fromage et le paprika puis ajouter les radis dégorgés.
- Saler et poivrer si nécessaire.
- Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
- Servir accompagné de crudités, de biscuits salés ou de pain frais.

Bon appétit !