



## Salades

# Salade de radis à la coréenne



**15 min 15 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**0**

REPOS

**167**

CALORIES

### Étape 1

#### Préparation du radis

- 1 Laver et essuyer les daikon. Les éplucher à l'aide d'un économe.
- 2 Couper les extrémités à l'aide d'un couteau de chef sur une planche à découper.
- 3 Trancher les radis en fins bâtonnets à l'aide d'une mandoline. Réserver.

### Étape 2

#### Préparation de la vinaigrette

- 1 Couper le citron vert en deux. A l'aide d'un presse-agrumes, récupérer le jus dans un saladier. Retirer les pépins. Ajouter le sel, l'huile de sésame et l'huile d'olive.
- 2 Fouetter le mélange jusqu'à ce que la vinaigrette soit bien émulsionnée.

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Verser le radis dans le saladier, le napper de vinaigrette.
- 2 Mélanger, goûter puis rectifier l'assaisonnement si

Ingrédients  
pour 4 personnes

#### Ingrédients pour les légumes

400 g **Radis noir**

#### Ingrédients pour la vinaigrette

4 c. à soupe **Huile d'olive**  
0.5 **Citron(s) vert(s)**  
1 c. à café **Huile de sésame**  
1 **Sel**

#### Ingrédients pour le dressage

1 c. à soupe **Sésame noir**  
1 **Sel**  
1 **Poivre noir**

nécessaire.

**3** Déposer une cuillère à soupe de radis dans une assiette.

**4** Parsemer d'une pincée de graines de sésame noir. Servir.