Amandine Chaignot

Apéritifs et entrées

Salade de bâtonnets de crudités

15 min	15 min	0	0	30
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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.