

# CRÈME AUX RADIS ROSES ET ŒUFS DE TRUITE



*Une fraîcheur au yaourt de brebis avec  
de jolis radis roses et des œufs de truite à réaliser  
avec les délicats ingrédients Delikatessen*

# CRÈME AUX RADIS ROSES ET ŒUFS DE TRUITE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 100 g de chèvre frais
- 200 g de yaourt de brebis
- 50 g de crème fraîche épaisse
- 20 brins de ciboulette
- 2 pincées de **piment d'Espelette\***
- 1 citron
- 1 poignée de **noisettes bio torréfiées\***
- 1 botte de radis roses
- 1 pot de 100 g d'**œufs de truite\***
- Sel et poivre
- **Pain noir de seigle complet\***

## En un tournemain

Écrasez le chèvre à la fourchette avec le yaourt et la crème. Ajoutez la ciboulette ciselée, le piment d'Espelette, salez et poivrez et mélangez bien avec quelques gouttes de jus du citron. Concassez les noisettes à l'aide d'un couteau.

## Avec attention

Nettoyez les radis en gardant les fanes puis coupez-les en tranches très fines avec une mandoline en tenant les radis par les fanes pour plus de sécurité. Ajoutez-les à la crème de yaourt avec les noisettes concassées.

## Pour célébrer le printemps

Faites griller quelques tranches de pain noir, coupez-les en mouillettes puis servez avec une cuillerée d'œufs de truite, quelques brins de ciboulette et un soupçon de piment d'Espelette.