

Salade croquante de radis

Une salade croquante de radis, pommes et chèvre frais parfumée à l'enrobage basque
basque : une recette fraîche, gourmande et originale.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
0 min

C
CUISSON
0 min

D
DIFFICULTÉ
Facile

Ingrédients

- (4 personnes)
- 1 botte de radis
- 2 pommes croquantes (type Pink Lady ou Granny Smith)
- 150 g de chèvre frais
- 1 cuillère à café d'épice Enrobage basque
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
- Sel
- Poivre
- Optionnel :
 - quelques noix concassées
 - roquette ou jeunes pousses
 - graines de tournesol
- Préparation
 - Préparer les légumes
 - Lave soigneusement les radis puis coupe-les en fines rondelles.

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Les épices curieuses 
Explorateurs de saveurs étonnantes

Enrobage Basque



Scanner pour voir le produit

- Lave les pommes et coupe-les en petits quartiers ou en fines lamelles.
- Si tu utilises des jeunes pousses, rince-les puis essore-les.
- Préparer le chèvre frais
- Dans un petit bol, écrase légèrement le chèvre frais à la fourchette.
- Ajoute une pincée d'enrobage basque et mélange doucement.
- Cette étape permet de parfumer le fromage tout en conservant sa texture crémeuse.
- Préparer la vinaigrette
- Dans un bol, mélange :
 - l'huile d'olive
 - le vinaigre de cidre
 - une petite pincée d'enrobage basque
- Fouette légèrement pour bien émulsionner.
- Assembler la salade
- Dans un grand saladier, mélange :
 - les radis
 - les pommes
 - les jeunes pousses
- Ajoute ensuite le chèvre frais émietté.
- Verse la vinaigrette et mélange délicatement.
- Ce que l'épice Enrobage basque apporte à la recette
- L'enrobage basque est un mélange d'épices particulièrement adapté aux fromages.
- Dans cette salade, il apporte :
 - Une touche légèrement épicée
 - Les épices viennent réveiller la douceur du chèvre frais.
 - Une dimension aromatique
- Le mélange enrichit la salade avec des notes chaleureuses typiques de la cuisine basque.

- Une parfaite association avec le fromage
- Les épices ont été pensées pour sublimer les fromages et renforcer leur caractère.
- Résultat : une salade fraîche mais très gourmande.
- Conseils de dégustation
- Cette salade croquante radis pommes chèvre peut être servie :
 - en entrée légère
 - en accompagnement d'une viande grillée
 - en déjeuner rapide avec du pain de campagne
- Astuces & variantes
- ajoute des betteraves crues râpées
- remplace les pommes par des poires
- ajoute quelques amandes grillées
- remplace le chèvre frais par de la burrata

Préparation

Préparer les légumes

Lave soigneusement les radis puis coupe-les en fines rondelles.

Lave les pommes et coupe-les en petits quartiers ou en fines lamelles.

Si tu utilises des jeunes pousses, rince-les puis essore-les.

Préparer le chèvre frais

Dans un petit bol, écrase légèrement le chèvre frais à la fourchette.

Ajoute une pincée d'enrobage basque et mélange doucement.

Cette étape permet de parfumer le fromage tout en conservant sa texture crémeuse.

Préparer la vinaigrette

Dans un bol, mélange :

l'huile d'olive

le vinaigre de cidre

une petite pincée d'enrobage basque

Fouette légèrement pour bien émulsionner.

Assembler la salade

Dans un grand saladier, mélange :

les radis

les pommes

les jeunes pousses

Ajoute ensuite le chèvre frais émietté.

Verse la vinaigrette et mélange délicatement.

Ce que l'épice Enrobage basque apporte à la recette

L'enrobage basque est un mélange d'épices particulièrement adapté aux fromages.

Dans cette salade, il apporte :

Une touche légèrement épicée

Les épices viennent réveiller la douceur du chèvre frais.

Une dimension aromatique

Le mélange enrichit la salade avec des notes chaleureuses typiques de la cuisine basque.

Une parfaite association avec le fromage

Les épices ont été pensées pour sublimer les fromages et renforcer leur caractère.

Résultat : une salade fraîche mais très gourmande.

Conseils de dégustation

Cette salade croquante radis pommes chèvre peut être servie :

en entrée légère

en accompagnement d'une viande grillée

en déjeuner rapide avec du pain de campagne

Astuces & variantes

ajoute des betteraves crues râpées

remplace les pommes par des poires

ajoute quelques amandes grillées

remplace le chèvre frais par de la burrata

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit