

SALADE CRÉMÉE DE CAROTTES ET RADIS NOIR

150 g de radis noirs râpés
300 g de carottes râpées
25 cl de crème fraîche épaisse
1 gousses d'ail hachée
1 cuillerée à café de moutarde
1 jaune d'œuf
Ciboulette

Salers les carottes et les radis puis les mettre dans une passoire au-dessus d'un saladier pour les faire dégorger, environ 1 heure. Bien les presser (vous pouvez boire le jus, c'est très bon).

Mélanger longuement avec tout le reste.

C'est meilleur le lendemain !