

Le radis japonais – le *daikon*



4 pour personnes



5' préparation

Niveau
Facile

Le **daikon** est un radis japonais, cousin du radis noir. Il est riche en vitamine C et en fibre, il permet une bonne digestion.



Ingédients

- 1 radis japonais
- 1 ou 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Sel

- 1 Laver le radis. Couper les fanes et les réserver.
- 2 Emincer l'ail, le hacher et réserver.
- 3 Couper le radis en rondelles de 1cm. Puis recouvrir avec un peu d'huile d'olive, d'ail et de sel.
- 4 C'est prêt ! A déguster avec d'autres crudités (salade, carotte, betterave, ...)

Astuce : les fanes peuvent ajouter dans une soupe de légumes ! Elles se marient bien avec des pommes de terres par exemple.

