

Salade de navet à la Harissa



10' Temps de préparation

0' Temps de cuisson

Niveau

FACILE

Ingrédients

- 4 navets
- 1 cuillère de Harissa
- 1 gros citron
- Des aromates (persil ou coriandre)
- EN option : ail et/ou orange



- 1 Lavez et épluchez les navets puis tranchez-les très fin (avec une mandoline si vous avez) [tout l'enjeu de la recette est ici, pour que le navet « cuise » dans le citron il faut qu'il soit tranché assez finement]
- 2 Dans un saladier, mettez les tranches de navet, salez, puis recouvrez avec du jus de citron. Laisser reposer quelques heures.
- 3 Avant de servir ajouter une petite cuillère à café de Harissa (par exemple la super Harissa de Tero Loko) ainsi que des aromates ciselées (persil ou coriandre)

Petites astuces:

- Vous pouvez ajouter du jus d'orange et/ou de l'ail au moment de mettre le jus de citron

