Accueil > Tartine printanière aux radis, herbes fraîches & Brugge Jeune
Tartine printanière aux radis, herbes fraîches & Brugge Jeune
Ingredienten:
 quelques brins de ciboulette 1 oignon jeune nettoyé 1 o à o de cràme époisse
 1 c à s de crème épaisse poivre et sel 1/8 de concombre, lavé
 2 radis nettoyés 2 tranches épaisses de pain blanc bio
 1 tranche de Brugge Jeune, sans croûte quelques feuilles de salade frisée
Préparation:
 Hachez finement la ciboulette. Ciselez le blanc de l'oignon jeune. On n'utilise pas la partie verte.
 Mélangez la crème épaisse avec la ciboulette et l'oignon jeune. Salez et poivrez comme vous aimez. Coupez le concombre en fines rondelles et les radis en petits bâtonnets.
 Grillez le pain. Badigeonnez une tartine avec le mélange à la crème. Couvrez d'une tranche de Brugge Jeune. Garnissez de radis et de concombre. Terminez par la salade frisée et recouvrez de la deuxième tartine.
1 personen
10 min Lunch
0.5
Source: https://www.bruggefromage.be/recettes/tartine-printaniere-aux-radis-herbes-fraiches-brugge-jeune

Le plaisir des saveurs

publié le Fromage Brugge (https://www.bruggefromage.be)