

Tartine printanière aux radis, herbes fraîches & Brugge Jeune



Ingredientien:

- quelques brins de ciboulette
- 1 oignon jeune nettoyé
- 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>