

La « Pinkandou » : radis roses, échalotes & ciboulette



Informations

Personnes : **6-8**
Préparation : **10 min.**

Ingrédients

- 750 g de Picandou Cuisine & Création
- 5 radis roses
- 1 échalote
- Ciboulette fraîche
- Poivre noir du moulin

Étapes de la préparation

1. Mixez ou découpez très fin l'échalote.
2. Dans un saladier, mélangez le Picandou et l'échalote.
3. Découpez la ciboulette et les radis en fines tranches.



4. Disposez-les sur la préparation avant de servir.

? **Suggestions d'accompagnement :**

- Toast de pain noir ou de seigle
- Légumes à croquer (concombre, chou-fleur, champignon...)
- Omelette
- Pommes de terre rôties au four