

CARPACCIO RADIS MANGUE AVOCAT



25 min

VOTRE PANIER NETTO

Pour 4 personnes

1 botte de radis

•

1 petite mangue

•

1 avocat

•

½ oignon rouge

•

1 petit bouquet de coriandre

•

Le jus d'1/2 orange

•

Le jus d'1 citron

•

4 cs d'huile d'olive

•

Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Taillez les radis en très fines lamelles, de préférence à la mandoline ou avec un petit couteau bien aiguisé. Disposez les lamelles de radis sur le plat de service.
2. Coupez l'avocat en 2, retirez le noyau puis recoupez chaque moitié en 2 dans le sens de la longueur. Retirez délicatement la peau. Coupez les quartiers d'avocat en tranches. Citronnez-les puis disposez-les sur le plat.
3. Pelez l'oignon et détaillez-le en fine lamelles. Ajoutez-les aux radis et avocats.
4. Epluchez la mangue, coupez-la en fines tranches et roulez-les sur elles-mêmes pour former de petites roses. Disposez-les dans le plat de service.
5. Mélangez le jus d'orange et l'huile d'olive, le reste de jus de citron, salez, poivrez.
6. Versez sur le carpaccio de radis et servez.