Salade de radis noir, poire et vinaigrette au jus d’orange

Salade

- 2 radis noirs
- 1 poire comice
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 2 pincées de fleur de sel
- 1 poignée de noix du Périgord
- ½ botte de coriandre fraîche

Vinaigrette au jus d’orange

- 2 oranges, pressées
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 2 pincées de fleur de sel
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à café de miel
- 2 cuillères à soupe d’huile de noix

Déroulé

Salade de radis noir et poire
Laver les radis noirs et les tailler en julienne en conservant la peau. Éplucher et tailler la poire de la même manière. Faire mariner le mélange de radis et de poire avec la fleur de sel et le jus de citron pendant une dizaine de minutes.

Vinaigrette au jus d’orange
Pendant ce temps, réaliser une vinaigrette en mélangeant avec un fouet le jus d’orange, le jus de citron, la fleur de sel, le miel et la moutarde. Ajouter l’huile de noix et mélanger de nouveau.

Assaisonnement de la salade
Mélanger la salade avec la vinaigrette. Pour finir, ajouter une poignée de noix grossièrement concassées et les feuilles de coriandre. Mélanger délicatement et servir.

Revision #1
Created 2026-01-20 16:29:04 UTC by Nicolas Farrie
Updated 2026-01-20 16:29:33 UTC by Nicolas Farrie