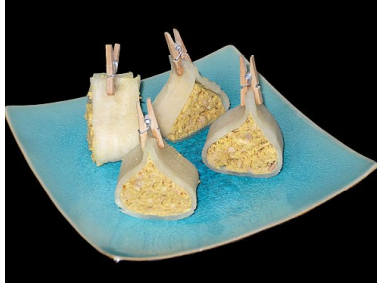


PINCEMIS DE DAIKON AU THON



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

Pour vous donner envie:

L'originalité, simplicité d'un petit amuse bouche pour vos cocktails.

Proportions pour 4 Personnes

Les Ingrédients

1 Daikon
1 Boite de Thon Nature
Un peu de Mayonnaise
Épices
Des petites épingles à linge

La Recette

Bien égoutter le Thon, puis mélanger avec un peu de mayonnaise et les épices.
Peler le Daikon avec un économe, puis découper des lamelles avec une mandoline.

Astuces, Conseils, Informations complémentaires

Les épingles à linge se trouve dans les magasins genre: Babou, Gifi, Foirfouille rayon mariage ou magasin spécialisés Fêtes, ou Arts Créatifs "Artéis".

Le Daikon est un radis chinois que l'on trouve dans les supermarché asiatique comme Eurasie.
Trop épaisse la tranche de Daikon casse, celle-ci ne doit pas dépasser 2 mm.

Concernant les épices pour ma part j'ai mis Curcuma et Piment d'espelette.

Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

17/20

Matériel Particulier

Une Mandoline.