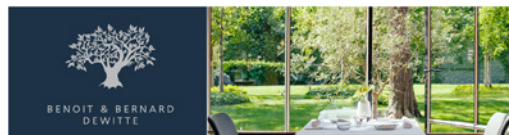


BOUILLON DE FINES HERBES, YAOURT ET RADIS

Une recette de Benoit Dewitte





Bouillon de fines herbes

Ingrédients :

- 150g d'épinards en feuilles
- 10 glaçons
- 5 cuillères à soupe d'eau ou de bouillon de légume
- 200g de fines herbes : livèche, aneth, persil
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de miel
- Poivre et sel
- 5 cuillères à soupe d'huile à salade

Préparation :

Mélangez les fines herbes, la glace et l'eau dans un blender. Passez à travers un tamis et rectifiez l'assaisonnement avec le vinaigre et les fines herbes. Finissez avec l'huile pour salade.

Yaourt grec

Ingrédients :

- 200g de yaourt Pur Natur Greek style
- ½ gousse d'ail pressée
- ½ cuillère de moutarde
- Sucre
- Poivre et sel

Préparation :

Rectifiez l'assaisonnement du yaourt et versez-le dans une poche à douille.

Radis

Ingrédients :

- Radis
- Sel de mer
- Zeste de citron vert frais
- Huile d'olive
- Poivre
- Vinaigre de miel

Préparation :

Coupez les radis selon plusieurs formes et assaisonnez-les avec le sel de mer, le zeste de citron vert frais, l'huile d'olive, le poivre et le vinaigre de miel.

Disposez-les dans une assiette creuse, placez le yaourt entre les radis et versez le bouillon à côté. Finissez avec quelques croûtons de pain et des fines herbes, des fleurs.

Photographie : Heikki Verdurme