



- Dans un plat, mélange la chèvre ou brebis fraîche avec la crème, la ciboulette, l'ail émincé très fin, sel et poivre.  
Nettoie les radis et coupe-les en fines rondelles.  
Mélange les rondelles au fromage et réserve-en pour la décoration.  
Mets un peu de préparation dans chaque verrine, délicatement pour ne pas salir les bords.  
Termine par quelques rondelles de radis et de la ciboulette.  
Mets au frais pendant 1/2 heure, sortir 5 min avant de passer à table.

#### **Ingrédients**

- 1 fromage de chèvre ou brebis frais
- 1 botte de radis
- 1 briquette de crème liquide sel, poivre
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 gousse d'ail (facultatif)
- sel et poivre

# VERRINE DE RADIS & FROMAGE