

Betty Bossi

Power-Mum

Mise en place et préparation: env. 15 min

Mise au frais: env. 1 h

Pour 4 coupes à champagne

1 fenouil, en morceaux
3 carottes, en morceaux
2 radis
1 pincée de sel

2 c. à soupe de jus de citron
1 ½ c. à soupe de sirop d'argousier
4 radis pour le décor

1. Réduire le fenouil, les carottes et les radis en jus, saler. Mettre le jus de légumes au frais env. 1 heure.
2. Incorporer le jus de citron et le sirop, verser dans les coupes, décorer.



Recette Betty Bossi

Les meilleures recettes TV 2 / 2008

© Betty Bossi Editions SA

www.bettybossi.ch

Betty
Bossi