

NAVETS CRUS EN SALADE

Prenez des bons petits navets (de Paul bien sur)

les nettoyer,

les éplucher (pas obligatoire)

et les émincer très finement.

Mettre dans une terrine, une couche de navet, un peu de sel, une couche de navet, un peu de sel...

Recouvrir avec des tranches de citron, recouvrir la terrine et laisser au réfrigérateur au moins 24h.

Au moment de déguster rajouter un jus de citron, un peu d'huile d'olive et de la coriandre fraîche.

Pour relever faire un petit mélange citron huile d'olive et harissa que chacun pourra ajouter comme il souhaite.

Avec cette recette j'ai converti ma mère et ma belle mère qui ne sont pas des adeptes des navets et tout le monde à apprécié cette salade très fraîche idéale pour une journée bien ensoleillée.

Recette trouvé sur le site Vert Cantine et adaptée par Sylvie MILHAS à l'envie du moment.