

# TARTINES DE FROMAGE FRAIS AU CONCOMBRE & RADIS ROSE



6 Personnes  
Préparation : 10 min



## Préparations

## Ingrédients

12 tranches de pain complet  
aux céréales

300 g de fromage frais de  
type Petit Billy

12 radis roses

12 petites feuilles de laitue

1 gousse d'ail rose

½ concombre

1 c. à soupe de pignons de pin

1 c. à café d'huile de noisette

sel et poivre blanc du moulin

**1.** Lavez, essorez les feuilles de laitue et coupez-les en lanières. Épluchez, lavez les radis et coupez-les en rondelles, puis en petits bâtonnets. Lavez le demi-concombre et coupez-le en rondelles. Pelez et hachez la gousse d'ail.

**2.** Versez le fromage frais dans un saladier et écrasez-le à la fourchette avec l'ail haché et l'huile de noisette. Salez et poivrez.

**3.** Répartissez les rondelles de concombre et les lanières de laitue sur les tranches de pain et recouvrez de préparation au fromage. Parsemez de radis et de pignons. Servez aussitôt.