

Tartines de printemps



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Pour changer des traditionnels radis à la croque et au sel...

Ingrédients

- radis du jardin
- 2 tranches de pain de campagne
- philadelphia nature
- brins de ciboulette du jardin

Préparation

- 1 Couper les radis en fines rondelles.
- 2 Tartiner une tranche de pain de campagne de Philadelphia et déposer les rondelles de radis sur le pain tartiné.
- 3 Décorer avec des brins de ciboulette.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

