

# Soupe Froide de Radis Roses



Pour  
4 personnes



Préparation  
20 minutes

## Ingédients

**Cubes de Chèvre**  
IQF Soignon ..... 300 g

**Radis roses** ... 2 bottes bien fermes

**Lait** ..... 300 ml

**Baies roses**

**Poivre du moulin**

## Les étapes de la recette

- Laver les radis, les couper en deux et en réserver quelques-uns pour le dressage.
- Les mettre dans le bol du mixeur et ajouter les Cubes de Chèvre non affiné IQF Soignon.
- Mixer par à-coups en ajoutant le lait.
- Garder au frais puis servir avec de fines tranches de radis et quelques Cubes de Chèvre non affiné IQF Soignon.
- Parsemer de baies.
- Accompagner de crackers en option.

Pour réaliser  
cette recette



IQF Cube de chèvre non affiné

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)