

## Tartines de radis et de jambon de pays

Waiting for the sun  
<http://christlor.sirdelor.net/>



### Ingrédients pour 6 tartines

- 1 botte de gros radis roses
- 6 tranches de pain de mie complet
- 2 càc de raifort
- 2 càs de fromage blanc
- 5 tranches de jambon de pays
- 1 càs de vinaigre balsamique

Laver et brosser les radis.

En réserver 6.

Râper les radis restants à la moulinette à fromage et bien les essorer dans les mains.

Dans un saladier, les mélanger au fromage blanc et au raifort. Ajouter le vinaigre.

Couper 2 tranches de jambon en fin batonnets et les mélanger à la préparation.

Faire griller les tranches de pain de mie. Couper chaque tranche de jambon en deux, et enlever le gras.

Sur chaque tranche de pain grillé, déposer un peu de préparation aux radis, puis déposer dessus une 1/2 tranche de jambon.

Découper les radis réservés en fines rondelles et décorer les tartines avec.