

# JARDINIÈRE DE RADIS, GUACAMOLE À L'AIL DES OURS, TERREAU SEIGLE/OLIVES

CUISINE SAUVAGE

## Ingrédients pour 2 pot Ø10cm

Ingrédient	Quantité
Pain de seigle	125 gr
olives noires à la Grecque	50 gr
avocats	2 (bien murs)
Jus de citron vert	½
grandes feuilles d'ail des ours	4
tabasco	
sel	
Radis rouge	20
fleurs d'ail des ours	

## Préparation

1. Terreau de seigle : Dénoyauter les olives, couper le pain en gros cubes (ne pas enlever les croûtes), mettre le tout au robot et mixer jusqu'à obtenir un sable grossier. Étendre la préparation sur une plaque et faire sécher au four à 160° pendant ± 15 minutes, il faut obtenir un "terreau" sec et croustillant (si le terreau est préparé à l'avance, conserver dans une boîte en fer).
2. Guacamole à l'ail des ours : Écraser à la fourchette la chair des avocats. Émincer les feuilles d'ail des ours. Mélanger ensemble tous les ingrédients, goûter pour rectifier l'assaisonnement.
3. Dressage : Mettre le guacamole dans le fond du pot, étendre le terreau, planter les radis et parsemer quelques fleurs d'ail des ours. Servir bien frais.