

# Brochettes radis rose, radis noir au Gruyère de France



Durée :  
**30 min**



Saisonnalité :  
**Hiver**



Difficulté :  
**Moyenne**



Quantité :  
**4 pers.**

## Ingrédients

### Pour les brochettes

- Radis rose
- Radis noir
- Gruyère de France

## Préparation

- Un joli bouquet de brochettes colorées... Découpez le radis noir en fines tranches, coupez les radis roses en fleurs, découpez le Gruyère IGP en forme de marguerite à l'aide d'un emporte-pièce. Montez le tout sur une pique à brochette en commençant par le radis noir puis le radis rose et terminez très délicatement avec la fleur de Gruyère IGP.



Testez cette recette chez vous et partagez la avec  
**#GruyereFrance**