

SALADE DE FENOUIL A L'ORANGE

| | |
|--------------------------|------------------------|
| FACILE | Coût moyen |
| Préparation : 10 minutes | |
| 4 personnes | 1 saladier et 4 verres |

Ingrédients :

1 bulbe de fenouil

2 oranges

1 poignée de raisins secs

2 cuillères d'huile d'olive

1 cuillère de vinaigre de cidre

Aneth (sur le bulbe de fenouil) ou estragon ou coriandre

Sel** et piment d'Espelette

Préparation :

1 - Nettoyer le fenouil enlever les parties vertes et émincer finement le cœur en fines lanières

2 - Peler à vif les 2 oranges et couper les quartiers en petits morceaux

3 - Mélanger le tout et assaisonner avec deux cuillères d'huile d'olive, une cuillère de vinaigre, du sel, du piment d'Espelette et les herbes fraîchement ciselées, ajouter 1 poignée de raisins secs

4 - Laisser reposer au réfrigérateur et pour une entrée originale, server dans les verres avec une cuillère

Suggestion : émietter du roquefort par dessus