

SALADE DE FENOUIL AUX OLIVES

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 10 minutes
Pour 4 personnes	2 casseroles, 1 saladier

Ingrédients :

1 ou 2 bulbes de fenouil
100 gr d'olives noires
2 œufs durs
2 tomates
Huile d'olive
Huile de colza
Sel et poivre
1 Citron
Quelques gouttes de pastis

Préparation :

1 - Nettoyer les bulbes de fenouil, les faire cuire 10mn à l'eau bouillante salée, les égoutter, les couper en fines lanières et les citronner.
2 - Mettre à cuire les œufs 10 minutes.
3 - Laver et couper les tomates en quartiers.
4 - Mélanger le tout dans un saladier avec les olives.
3 - Assaisonner avec de l'huile d'olive, de l'huile de colza, du sel, du poivre et du citron, quelques gouttes de pastis, mélanger bien et décorer de quartiers d'œufs durs.