



SALADE DE FENOUIL ET D'ORANGE

Ingredients

- 1 fenouil
- 2 oranges
- 3 càs de vinaigre de vin blanc
- 2 càs d'huile d'olive

Modee opératoire

1. Râper le fenouil à la mandoline ou râpe. Mettre les fanes de côté
2. Préparer de fines tranches d'orange à vif et les couper en 4
3. Assaisonner fenouil et orange. Saler et rajouter les feuilles de fenouil (pas de trop. Préparer cette salade 2 petites heures à l'avance ou la veille pour laisser le fenouil mariner dans la vinaigrette et dans le jus rendu par l'orange

Servir en entrée ou avec un poisson cuit nature (cabillaud par ex)