

Salade de concombre, céleri, fenouil et sauce Salmoriglio

2 concombres Noa
1 fenouil
3 branches fines de céleri les plus fermes
1 bouquet persil plat
Quelques feuilles basilic
1 gros citron jus+zestes
1 petite gousse ail
1 pincée origan
Huile d'olive, sel, poivre



Laver les feuilles de persil. Les mettre dans le bol du mixeur. Ajouter l'ail, le jus d'un citron (garder les zestes de côté) et 3 càS d'huile, du sel et mixer par à-coups pour obtenir une sorte de pâte. Ajouter si besoin encore le jus d'un demi-citron et 1 càS d'huile. Voici la salsa Salmoriglio. Laver et couper les concombres en tranches un peu épaisses. Faire de même avec les céleris. Laver les fenouils (garder quelques pluches) et les couper en tranches fines. Les mélanger ensemble dans un saladier. Ajouter une pincée d'origan, le sel et le poivre puis 1 càS d'huile et le reste du jus de citron. Verser dessus la sauce Salmoriglio et mélanger. Servir de suite avec le zeste du citron.