

# SALADE FENOUIL AUX AGRUMES

1 orange de table  
1 pomelos  
1 fenouil  
1 oignon rouge  
2 Càs d'huile d'olive  
1 ½ orange à jus  
1 ½ citron  
Quelques branches d'aneth



Pelez à vif l'orange de table et le pomelo et coupez-les en fines tranches. Lavez et émincez finement le fenouil à l'aide d'une mandoline. Pelez et émincez finement l'oignon rouge. Mettez le tout dans un saladier, arrosez d'huile d'olive, d'1 ½ jus d'orange à jus et de citron, assaisonnez de sel et quelques brins d'aneth. Mélangez bien et laissez mariner au frais 1h minimum. Donnez un tour de moulin à poivre sur la salade juste avant de passer à table.