

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.