

# SALADE FENOUIL AUX FRUITS

1 pamplemousse  
1 gros fenouil  
2 oignons nouveaux  
1 mangue sauvage  
2 Càs d'huile d'olive  
2 Càs d'huile de colza  
1 Càs de vinaigre de cidre  
1 1/2 citron  
Quelques framboises et  
fleurs du jardin !



Pelez à vif le pamplemousse et coupez-le en fines tranches (suprêmes), pelez et coupez en cubes la mangue. Lavez et émincez finement le fenouil à l'aide d'une mandoline. Lavez et émincez finement l'oignon nouveau. Mettez le tout dans un saladier, arrosez avec les huiles, le vinaigre et le jus d'1 1/2 citron, assaisonnez de sel. Mélangez bien et laissez mariner au frais 1h minimum. Donnez un tour de moulin à poivre sur la salade, rajouter quelques fleurs et framboises juste avant de passer à table.