

Salade fenouil / agrume / cardamome

Préparation : 15 minutes / Cuisson : pas de cuisson

Coût de la recette : Peu coûteux

Niveau de difficulté : Très facile

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 à 2 bulbes de fenouil
- 1 orange
- quelques graines de cardamome
- de la coriandre fraîche ou de la ciboulette
- 1 échalote
- 1 càs de vinaigre de cidre
- 1 càs d'huile d'olive
- 1 càc de graines de cumin



Préparation :

1. Laver le fenouil et enlever une première couche fine à l'économe ou au couteau.
2. Couper le fenouil en lamelles très fines au couteau ou à la mandoline (plus agréable pour la dégustation) puis l'orange en quartiers fins.
3. Préparer la vinaigrette avec l'huile, le vinaigre, la cardamome, le cumin, l'échalote émincé et les herbes.
4. Mélanger le tout et rectifier l'assaisonnement si nécessaire avec du poivre et du jus de citron.
5. Déguster bien frais et régalez vous !!