

# Salade de fenouil à l'orange

2 portions



facile

— jusqu'à 20 Min.



## Ingrédients:

### Ingrédients:

100 g de amandes effilées  
fenouil  
3 oranges  
persil plat  
environ 1 pincée de sel , poivre  
1 jus de citron  
3 c. à s. huile d'olives  
1 c. à c. vinaigre de vin

- 1 Faites dorer les amandes effilées dans une poêle sans ajout de matière grasse pour les torréfier. Ciselez le persil.
- 2 Coupez les bulbes de fenouil à la mandoline. Pelez les oranges à vif à l'aide d'un couteau, de façon à retirer la peau blanche. Coupez ensuite les suprêmes (la chair) entre chaque membrane.
- 3 Mélangez le fenouil, les suprêmes d'orange, le persil et les amandes. Rectifiez l'assaisonnement.
- 4 Préparez la vinaigrette en mélangeant le jus de citron, le vinaigre et l'huile. Versez sur la salade, mélangez et servez !

### Tip from the Test Kitchen

- Servez cette salade en accompagnement d'une pizza Ristorante Quattro Formaggi