

LA RECETTE DE LA SALADE CROQUANTE DE FENOUIL



Ingédients pour 4 personnes :

4 Pélarçons peu affinés, 1 demi-céleri-rave, 1 pomme Granny-Smith, 1 fenouil, 1 demi-oignon jaune, 1 cuillère à soupe de miel, 50 g de gingembre frais, 1 demi-cuillère à café de coriandre moulue, zeste d'un demi-citron vert, jus d'un citron vert, 4 cuillerées à soupe de vinaigre de cidre, 8 cuillerées à soupe d'huile d'olive, Sel, poivre.

Couper la moitié de la pomme et de l'oignon en très petits cubes, les faire suer dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, la coriandre moulue, un peu de sel et les zestes de citron vert. Peler et couper le gingembre en petits cubes et l'ajouter au reste. Ajuster l'assaisonnement à votre convenance. Réserver le chutney. A l'aide d'une mandoline, couper le fenouil en très fines lamelles. Peler et râper le céleri-rave. Couper en fins bâtonnets le restant de la pomme. Dresser une couche de fenouil, puis de céleri-rave et terminer par quelques bâtonnets de pomme. Réaliser une vinaigrette avec l'huile d'olive, le vinaigre de cidre et un peu de sel et de poivre. Assaisonner la salade avec la vinaigrette, puis déposer un Pélarçon sur le dessus, napper le fromage avec un peu de chutney.

Pour plus de recettes et d'informations, rendez-vous sur lesbonslegumes.intermarche.com.

LES BONS
LÉGUMES
Inter**marché**