

SALADE DE FENOUIL AUX ORANGES ET OLIVES A L'ITALIENNE

Ingrédients :

- 2 bulbes de fenouil,
- 2 oranges,
- 2 cuillères à s huile d'olive,
- 2 cuillères à s d'olive noires dénoyautées,
- 6 filets d'anchois à l'huile d'olive,
- Sel et poivre.



Préparation :

- Trancher très finement le fenouil en conservant les pluches.
- Peler à vif les oranges et détacher les segments, récupérer le jus du cœur des oranges en les pressant à la main dans un bol. Ajouter l'huile d'olive, le sel et le poivre.
- Assaisonner le fenouil et les segments d'orange avec ce jus, ajouter les olives et les filets d'anchois finement émincés.
- Décorer de quelques pluches vertes de fenouil. Servir très frais.

ATELIER DU 26 FEVRIER 2025

Recette de Josée. Cuisinée par José et Rini

