

SALADE DE FENOUIL, POIRE ET NOIX

Posted on mai 1, 2020 by Florence Breuil



Category: [Salades](#)

Tags: [Fenouil](#), [Paires](#)



Associés dans cette salade, les accords délicats du fenouil, subtilement parfumé, en fait le partenaire idéal de la poire à la saveur fruitée. Comptez un gros bulbe de fenouil et une poire par personne.

Commencez par détailler le fenouil en lamelles après en avoir ôté le bas et le vert des tiges. Faites-le cuire à la vapeur, afin qu'il s'attendrisse un peu mais pas trop. Pendant ce temps, pelez la poire, détaillez-la en fines lamelles et arrosez-la copieusement de jus de citron afin qu'elle ne brunisse pas. Laissez refroidir le fenouil et préparez votre vinaigrette. Mélangez une cuillère à café de miel d'acacia avec un filet de jus de citron, faites quelques tours de sel et poivre rose du moulin, ajoutez-y une bonne cuillère à soupe d'huile de noix. Mélangez délicatement la poire et le fenouil puis dressez-les. Arrosez-les de vinaigrette. Parsemez votre salade de cerfeuil, dont le goût légèrement

anisé s'accordera à merveille avec vos éléments. Enfin, concassez finement quelques noix sur le dessus qui apporteront du croquant à cette savoureuse salade.

