

Salade de fenouil à l'orange et à l'anis vert



- 2 bulbes de fenouil
- 1 orange
- 1 petit oignon rouge
- de l'huile d'olive
- des graines d'anis vert
- du sel
- du poivre

Nettoyez les bulbes de fenouil puis coupez-le en deux dans la longueur.

Coupez l'oignon rouge en deux.

A l'aide d'une mandoline, émincez très finement le fenouil et l'oignon.

Râpez le zeste de l'orange, puis pelez-la à vif. Pour cela, coupez la base et le dessus de l'orange, posez-la debout sur la planche à découper.

Les recettes de Caramel, bonbons & chocolat...

Puis avec un couteau d'office bien aiguisé, enlevez la peau de l'orange en veillant à ne pas laisser de pellicule blanche.

Quand l'orange est pelée, détaillez des quartiers, réservez-les et pressez le jus contenu dans le reste de chair de l'orange au-dessus du saladier de service.

Préparez ensuite la sauce: dans le saladier contenant déjà le jus d'orange, ajoutez les zestes, 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, quelques graines d'anis vert, du sel et du poivre.

Ajoutez ensuite le fenouil, l'oignon, les quartiers d'orange, mélangez et laissez mariner environ 1 minutes.

Dégustez bien frais, avec un poisson par exemple.