

SALADE DE POMME ET DE FENOUIL AUX NOIX

Recette pour 4 portions

- 2 fenouils bio
- 2 pommes Gala bio
- 2 oignons bio, petits
- 200 g de roquette
- 70 g de noix, hachées grossièrement
- Jus d'un demi-citron bio
- 2 cc de moutarde au miel
- Sel
- Poivre
- 4 cs d'Olivo Extra Vergine di Oliva Biologico DOP
Terra di Bari Castel del Monte
- 4 cs d'huile de noix

Rôtir légèrement les noix sans graisse dans une poêle à frire. Hacher finement les fanes de fenouil, concasser la roquette. Emincer finement les fenouils, les pommes et les oignons. Préparer une vinaigrette en mélangeant le jus de citron, la moutarde et les huiles. Saler et poivrer. Mélanger la salade à la vinaigrette, dresser la salade dans des verres et les saupoudrer de noix.