



Le Panier à Salades

Groupe AMAP de consom'acteurs de Draveil
(Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne)

Salade composée au fenouil cru

Entrée

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 5 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 3 fenouils
- 150 g de mimolette vieille
- 150 g de poeune fumée
- 100 g de raisins secs
- 1 gros oignon blanc
- 5 cl de cognac
- 2 cuillères soupe de vinaigre balsamique
- 3 cuillères d'huile d'olive
- sel, poivre.

Préparation :

- 1- Mettez les raisins secs gonfler dans le cognac et 20 cl d'eau tiède,
- 2- Éliminez les côtes extérieures des fenouils
- 3- Coupez les fenouils en deux dans la hauteur, puis en fines lamelles. Rincez-les et égouttez-les.
- 4- Epluchez et émincez l'oignon en fines lamelles.
- 5- Faites des copeaux de mimolette vieille.
- 6- Taillez la poitrine fumée en lardons et faites-les frire dans une poêle chaude sans matière grasse
- 7- Préparez la vinaigrette.
- 8- Répartissez tous les ingrédients dans un saladier
- 9- Nappez de sauce et servez immédiatement.

BON APPÉTIT