

INGRÉDIENTS : 6 PERS.

2 fenouils

10 cl de jus d'orange

1 jaune d'œuf

1 c à café de moutarde blanche

Quelques gouttes de citron

Sel d'huile d'olive

1 c à café d'alcool anisé (pastis)

4 clémentines

aneth

Taille les fenouils en 4 dans le sens de la hauteur. Émince ensuite dans l'autre sens en tranches fines. Réserve dans un saladier rempli d'eau glacée.

Fais chauffer à feu doux et réduire le jus d'orange des trois quarts de son volume. Une fois refroidi, ajoute le jaune d'œuf, la moutarde, quelques gouttes de citron, l'huile (et l'alcool anisé); fouette pour homogénéiser.

Épluche les quartiers de clémentine, ôtez les parties blanches.

Égoutte les tranches de fenouil, éponge-les dans du papier absorbant, mélange-les avec les quartiers de clémentine; assaisonne avec la vinaigrette. Dresse, décore avec des pluches et des fleurs d'aneth.

salade fraîcheur

de fenouil

aux clémentines

