



Salade de fenouil au wasabi

Ingrédients :

2 fenouils
2 oranges
6 dattes
50 grammes de roquette
4 c.s. d'huile d'olive
4 c.s de jus de citron
1/2 c.c de wasabi
sel

Préparation :

Couper les fenouils en deux, détailler en lanières
Mélanger l'huile d'olive avec le jus de citron et le wasabi, saler
Ajouter les lanières de fenouil et laisser macérer 3-4 heures au frais
Peler l'orange à vif et prélever les quartiers
Couper les dattes en petits dés
Mélanger les oranges et les dattes avec le fenouil
Mettre un peu de roquette dans une assiette et garnir de salade de fenouil

