

Salades

Salade de fenouil croquant et crevettes roses, vinaigrette d'agrumes



35 min **20 min** **15 min** **0** **332**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la salade de fenouil

20 **Crevettes roses**
 2 **Fenouil(s)**
 5 cl **Huile d'olive**
 1 **Coriandre**

Ingrédients pour la vinaigrette d'agrumes

5 **Orange(s)**
 1 **Citron(s)**
 1 unité(s) entière(s) **Anis étoilé**
 2 cl **Huile d'olive**
 1 **Bâton de cannelle**
 1 c. à soupe **Sirop de glucose**
 1 cl **Vinaigre balsamique**
 1 **Sel**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Couper les oranges en deux et les presser avec un presse-agrumes.
- 2 Verser le jus pressé dans une casserole.
- 3 Couper les citrons en deux et les presser avec le presse-agrumes.
- 4 Verser le jus de citron dans la casserole contenant le jus d'orange.
- 5 Ajouter l'anis étoilé, le bâton de cannelle et le glucose. Mélanger avec une cuillère à soupe.
- 6 Mettre le liquide à réduire de trois quart sur feu vif.
- 7 Verser la réduction des jus dans un saladier préalablement placé au réfrigérateur. S'aider d'une maryse pour racler les bords de la casserole.
- 8 Laisser refroidir à température ambiante.
- 9 Couper les tiges du fenouil puis le couper en quatre et ôter le coeur avec un couteau éminceur.
- 10 Emincer finement le fenouil avec l'éminceur puis réserver dans un saladier.

11 Lorsque la vinaigrette est à température ambiante, verser le vinaigre balsamique puis l'huile d'olive en mélangeant au fouet.

12 Saler puis mélanger et verser les 3/4 de la vinaigrette sur le fenouil. Mélanger avec une cuillère à soupe.

13 Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin.

Étape 2

Préparation des crevettes

1 Ôter la tête des crevettes puis enlever les anneaux en prenant soin de garder la queue pour la décoration. Réserver dans un plat.

2 Effeuillez la coriandre préalablement lavée puis la ciseler avec un couteau éminceur.

3 Parsemer la coriandre sur les crevettes.

4 Verser l'huile d'olive sur les crevettes et laisser mariner quelques instants.

Étape 3

Dressage

1 Disposer un emporte-pièce dans une assiette et dresser la salade de fenouil dedans. Tasser légèrement et ôter le cercle.

2 Disposer délicatement les crevettes contre le dôme de fenouil puis verser un filet de sauce vinaigrette autour. Servir.