



Salades

Salade de fenouil à la truite fumée



10 min 10 min

TEMPS TOTAL

0

CUISSON

0

REPOS

201

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

4 tranche(s) **Truite fumée**
1 **Fenouil(s)**
1 **Pêche**
1 **Citron(s) vert(s)**
3 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Poivre**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la salade de fenouil à la truite fumée

- 1 Préparer, tailler et émincer très finement le fenouil à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau. Réserver dans un saladier.
- 2 Peler la pêche et la détailler en petits cubes. Les ajouter au fenouil émincé.
- 3 Pour peler la pêche facilement, la monder.
- 4 Préparer la sauce dans un bol : presser le citron vert et ajouter l'huile. Poivrer généreusement et saler modérément. Verser la sauce sur le mélange fenouil/pêche puis remuer délicatement.

Étape 2

Dressage

- 1 Dans chaque assiette, déposer une à deux tranches de truite fumée. Accompagner d'un peu de salade de fenouil à la pêche. Servir de suite.