Salades

Salade de fenouil à la truite fumée

10 min	10 min	0	0	201
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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.