

salade de fenouil à l'orange en deux versions

Pour 1 personne

1/2 fenouil

1 petite orange

1 cuil à café d'huile de cacahuète

1 pincé de sumac

1 pincée de poivre blanc

Quelques petites feuilles de sauge

1 cuil à café de graines de sésame

Lavez le fenouil, retirez la première couche si elle est abimée et le cœur trop dur. Mélangez avec l'huile de cacahuète, le sumac, le poivre blanc écrasé et les graines de sésame.

Pelez l'orange à vif et coupez la en rondelles et ajoutez la au fenouil, parsemez de petites feuilles de sauge et bon appétit.

Pour 1 personne

1/2 fenouil

1 petite orange

1 cuil à café d'huile d'olive

1 pincé d'épices cajun

1 tranche de pancetta

Quelques cerneaux de noix

Lavez le fenouil, retirez la première couche si elle est abimée et le cœur trop dur. Mélangez avec l'huile d'olive et les épices cajun.

Pelez l'orange à vif et coupez la en morceaux et ajoutez la au fenouil, parsemez de cerneaux de noix concassés et de morceaux de pancetta.