

SALADE D'ENDIVE ET FENOUIL



Préparation : 15 min - **Repos :** -- **Cuisson :** -- **Matériel :** Presse-agrumes, Disque E2 mm et E4 mm

Ingrédients : 6 personnes

- 3 endives - ½ fenouil - 250 g de chèvre demi-sec - 1 orange - vinaigre de cidre* - huile d'olive

1. Lavez les endives, retirez les feuilles abîmées et coupez le pied.
2. A l'aide du coupe-légumes, émincez les endives avec la lame 4 mm . Videz la cuve et émincez le fenouil avec la lame 2 mm. Dressez-les dans un plat.
3. Coupez le fromage de chèvre en petits morceaux puis déposez-le sur la salade.
4. Pressez l'orange avec le presse-agrumes en utilisant le cône gris (gros agrumes). Délayez le jus avec le vinaigre de cidre et l'huile d'olive.
5. Assaisonnez la salade avec la vinaigrette.

Juice Expert 4 ■

*Allergènes : cette recette contient des traces éventuelles de sulfites.