



Salade aux petits pois et au fenouil



Catégories : Entrée * Vegan

Ingrédients:

- un bulbe de fenouil
- une poignée de petits pois frais
- une càs de thym
- une càs de coriandre
- 50 ml d'huile d'olive
- le jus de 2 citrons verts
- sel & poivre

Préparation:

Attention, c'est une recette qui demande à être préparée quelques heures avant d'être dégustée.

Coupez le fenouil en lamelles assez fines quand même, et placez les dans un plat. Ajoutez par dessus l'huile d'olive, le thym et la coriandre et mettez à mariner au frigo pendant minimum 2h - vous pouvez bien entendu laisser plus longtemps, c'est selon.

Pendant ce temps, faites cuire les petits pois frais dans de l'eau bouillante - 5 minutes suffisent, et laissez les refroidir le temps que le fenouil marine.

une fois le fenouil bien tendre, sortez le du frigo, égouttez le et placez le dans une assiette. Ajoutez les petits pois, versez le jus de citron vert par dessus et ajustez l'assaisonnement

Bon appétit !