



## SALADE DE FENOUIL A L'ITALIENNE



### **Pour 4 personnes:**

1 joli cœur de laitue rouge  
2 petits bulbes de fenouil  
Une trentaine de tomates cerises  
12 pétales de tomates confites  
4 tiges de ciboule  
1 càs d'huile d'olive  
3 càs d'huile d'olive au basilic  
1 càs de jus de citron  
Sel et poivre

Laver et parer la salade. Après l'avoir essorée, la réserver.

Enlever la première feuille des bulbes de fenouil et émincer le finement dans le sens vertical. Faire chauffer l'huile dans une poêle et y mettre les tranches de fenouil à rôtir dans l'huile chaude. Elles doivent se colorer un peu et rester croquantes. Les débarrasser sur un papier absorbant, saler et poivrer.

Préparer la vinaigrette avec l'huile de basilic, le jus de citron, le sel et le poivre.

### **Finition:**

Disposer un lit de salade verte sur une assiette, répartir harmonieusement les tranches de fenouil, les tomates cerises coupées en deux et les pétales de tomates confites taillées en 3 dans le sens de la longueur. Parsemer du vert et du blanc de la ciboule émincée, arroser avec la vinaigrette.