

Salade de daïkon et fenouil au citron vert, fromage de chèvre frais et aneth

par Olivier CHAPUT



Ingrédients

Pour 10 personnes

2 daïkons.
3 fenouils (environ 500g).
1 botte d'aneth.
3 citrons verts.
100g d'huile d'olive.
150g de chèvre frais.
Sel.
Poivre.

Recette

Éplucher les daïkons et les couper en fines lamelles.

Émincer le fenouil.

Mélanger avec le jus de citron vert.

Ajouter l'aneth émincée.

Assaisonner avec sel, poivre et huile d'olive.

Ajouter des morceaux de chèvre frais au-dessus.

Bon appétit !

