



SALADE DE PÉTALES DE RADIS AU FENOUIL ET PIGNONS DE PIN Vinaigrette balsamique et Tangerine

RENDEMENT : 4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 500 g Radis émincés très fins (à la mandoline)
- 1 Bulbe de fenouil émincé très fin (à la mandoline)
- 100 g Pignons de pin
- 50 ml Vinaigre balsamique
- 2 un. Tangerines zestées et pressées
- Q.S. sel et poivre
- 150 ml Huile d'olive vierge

PRÉPARATION :

Mélanger les pétales de radis et le fenouil émincé avec les pignons de pins.

Faire blanchir les zestes de tangerine.

Mélanger le vinaigre balsamique, le jus de tangerine et les zestes. Assaisonner.

Émulsionner le tout avec l'huile d'olive.

Verser la vinaigrette sur le mélange légumes et noix.

Garder au réfrigérateur 1 heure avant de servir.

Philippe Castel

Chef de production et de distribution alimentaire

Centre d'hébergement Saint-Augustin

Tél. : 418 666-3357