Salade croquante fenouil chou-fleur

4 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- ½ chou-fleur
- 1 bulbe de fenouil
- 50 g de mesclun ou de roquette
- 30 g d'amandes effilées
- 1 citron bio
- 4 c. à s. de sauce soja
- 4 c. à s. de jus de citron
- 1 c. à c. de piment d'Espelette
- Poivre

La **recette**

Etape 1

Lavez et séchez les légumes. Coupez les sommités du chou-fleur et hachez-les finement.

Etape 2

Taillez ensuite le fenouil en fines lamelles, puis hachez-le grossièrement. Gardez les feuilles pour la décoration. Récupérer les zestes du citron et réservez-les. Puis pressez le citron.

Etape 3

Préparez une vinaigrette avec du poivre, la sauce soja et 4 cuillers à soupe de jus de citron.

Etape 4

Faites torréfier les amandes effilées dans une poêle, sans matière grasse. Disposez le chou-fleur et le fenouil hachés sur un lit de salade. Ajoutez les zestes de citron et les amandes.

Etape 5

Juste avant de servir, arrosez avec la vinaigrette et saupoudrez d'une pincée de piment d'Espelette.