



Salade de saumon fumé, fenouil, radis et pamplemousse



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 fenouil
1 pamplemousse rose
1 bouquet de radis
200 grammes de saumon fumé
1 poignée de cerfeuil (émincé)
huile d'olive
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** À l'aide d'une mandoline (ou d'un robot de cuisine), coupez le fenouil en très fines lamelles.
- 2.** Coupez le pamplemousse et
- 3.** les radis en rondelles.
- 4.** Mélangez le tout, puis ajoutez le saumon fumé.
- 5.** Assaisonnez avec de l'huile d'olive, du cerfeuil, du sel et du poivre.