

# CRUDITÉS DE FENOUIL AGRUMES GINGEMBRE

Le fenouil est cru et coupé très finement plutôt que cuit vapeur pour garder sa saveur anisée ; Ce mélange de crudités piquantes, sucrées et acidulées à la fois donne naturellement une explosion de saveurs qui se suffisent à elles-mêmes pour ne pas nécessiter l'ajout de vinaigrette

- 2 petits bulbes de fenouil
- 1 orange
- 1/4 pamplemousse chinois
- 30 gr gingembre frais
- 4 feuilles menthe



 15 minutes  
 2 portions



1. Préparer un petit morceau de gingembre



2. Éplucher le gingembre



3. Parer et laver les bulbes de fenouil (jeter les tiges et feuilles superficielles)



4. Mettre à râper le gingembre dans le robot



5. On obtient de très petits morceaux (on peut également râper manuellement)



6. Découper le fenouil en quartiers



7. Placer les quartiers de fenouil dans le robot à trancher (ou trancher très finement au couteau)



8. On obtient un mélange assez relevé au gingembre



9. Transférer dans un saladier et bien mélanger fenouil et gingembre



**10.** Peler à vif l'orange et découper en dés



**11.** De même avec le pamplemousse chinois, dont on prélèvera la pulpe uniquement car la peau est très épaisse



**12.** Ajouter l'orange et pamplemousse au fenouil



**13.** Dresser dans une assiette creuse et ajouter une feuille de menthe