

Déli Maison
RECETTES D'ÉTÉ

SALADE CROQUANTE AU FENOUIL, BURRATA ET PETITES SARDINES À L'HUILE



*Du fenouil cru et croquant avec de la burrata
crémeuse et de petites sardines divines dénichées
dans votre delikatessen favori*


Delikatessen
KAVIARI PARIS



SALADE CROQUANTE AU FENOUIL, BURRATA ET PETITES SARDINES À L'HUILE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 bulbes de fenouil
- 2 belles poignées de haricots verts
- 2 burratas
- 1 **boîte de petites sardines à l'huile d'olive***
- **Crackers Kaviari***
- 125 g de framboises
- 1 gousse d'ail
- Sel et poivre

POUR LA SAUCE :

- 1 citron
- 1 c. à c. de harissa
- 4 c. à s. d'**huile d'olive Picual fruits verts***
- 5 pincées de cumin en poudre

Trempette fraîche

Lavez les fenouils et les haricots verts. Équeutez les haricots et retirez les premières feuilles des fenouils si besoin. Plongez les haricots dans une casserole d'eau bouillante salée avec la gousse d'ail épiluchée et faites-les cuire 10 minutes. Égouttez-les et plongez-les aussitôt dans un saladier d'eau froide.

Menus travaux

Râpez la peau du citron puis pressez-le. Fouettez le jus avec la harissa, l'huile, le cumin, le zeste, du sel et du poivre. Coupez les fenouils en très fines tranches à l'aide d'une mandoline. Coupez les burratas en 2 ainsi que les framboises si elles sont grosses. Égouttez les petites sardines.

Jolie salade

Assemblez les haricots verts, le fenouil et les framboises, arrosez-les de sauce citronnée puis répartissez les sardines, ajoutez les demi-burratas et servez avec les délicieux crackers maison pour un déjeuner à l'ombre du figuier.

