

# Salade de fenouil à l'orange



1 orange  
Aneth  
5 cl de vinaigre de cidre  
5 cl d'huile d'olive  
2 fenouils  
cuillère.à.c de moutarde à l'ancienne

## Préparation

Préparation: 10 min

### Étape 1

Nettoyez le fenouil, retirez les parties vertes et émincez le très finement dans un saladier.

### Étape 2

Préparez la vinaigrette avec le vinaigre de cidre, la moutarde, le jus de l'orange, sel et poivre.

### Étape 3

Arrosez en le fenouil et parsemez d'aneth ciselé.

### Étape 4

Pour les "gourmands", vous pouvez ajouter une deuxième orange que vous pèlez à vif et coupez en petits morceaux.

### Étape 5

Pour les "très gourmands" ... c'est encore meilleur le lendemain après une nuit au réfrigérateur.