



FENOUIL ET RADIS AU RAIFORT

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

500G DE FENOUIL
12G DE RADIS ROSE
1 OIGNON ROUGE

VINAIGRETTE

15ML DE VINAIGRE DE XÈRES
20ML D'HUILE D'OLIVE
5G DE RAIFORT
THYM
EAU
SEL ET POIVRE

PRÉPARATION

- Tailler finement le fenouil et l'oignon rouge.
- Mélanger avec les rondelles de radis et le Raifort.
- Réaliser une vinaigrette en mélangeant le vinaigre de Xères, le thym et l'huile d'olive.
- Saler et poivrer.
- Ajouter un peu d'eau pour lier l'ensemble.

ALLERGÈNES : LAIT – SULFITES



SUGGESTION DE PRÉSENTATION

DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION

Poids net : 154g 84 kcal
Glucides : 4,3 g dont sucres : 3,4 g
Lipides : 6,7 g dont AG Saturé : 0,6 g
Protéines : 1,6 g
Fibres : 3,5 g
Sel : 0,6 g
Fer : 0,5 mg
Calcium : 47,2 mg

NUTRI-SCORE

