

## *Salade de fenouil au sésame*

plaisir à savourer quotidiennement

### Ingrédients pour 1 personne

- ½ fenouil
  - 1 échalote
  - 3-4 noix de cajou
  - 1 cuillère café de sésame blond, noir ou un mélange
- Pour la vinaigrette
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive ou autre
  - ½ citron
  - Graines, oléagineux (noix, noisettes, amandes...) et épices

### Préparation 15 minutes

- Laver le fenouil, le tailler en très fins bâtons et l'arroser de jus de citron
- Préparer la vinaigrette: mélanger l'huile et le citron
- Couper l'échalote et les noix de cajou en dès
- Dans un saladier mélanger le fenouil, la vinaigrette, l'échalote, les noix de cajou et le sésame
- Vous pouvez ajouter d'autres graines, oléagineux et / ou épices si vous le souhaitez

### Accompagnement

- Cette entrée se déguste aussi bien au déjeuner qu'au dîner, elle est légère vous pouvez donc servir le plat que vous souhaitez pour l'accompagner

Diétôdélites