



Salade de pommes et fenouils, œufs de caille et vinaigrette



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 pommes (granny smith)
2 bulbes fenouils
1 bouquet de radis
1/2 citron (jus)
16 oeufs durs de caille
sel et poivre
2 cuillères à soupe de crème
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillerée à thé de moutarde
1 cuillerée à thé de vinaigre de cidre

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les œufs de caille pendant 4 minutes dans de l'eau bouillante. Laissez refroidir. Écalez-les et coupez-les en deux.
- 2.** Coupez les pommes, les bulbes de fenouil et les radis en tranches très fines. Arrosez les tranches de pomme et de fenouil de citron pour éviter qu'elles ne s'oxydent.
- 3.** Mélangez la crème avec l'huile d'olive, la moutarde et le vinaigre. Salez et poivrez.
- 4.** Disposez les tranches de pomme, de fenouil et de radis sur 4 assiettes et arrosez généreusement de vinaigrette. Placez les œufs de caille autour de la salade. Salez et poivrez. Servez immédiatement.