

*Salade fenouil
fromage bleu et noix*

Ingredients pour 10 pers

500 g de fenouil
250 g endive frisée
250 g Rucola
400 gr de fromage bleu à pâte dure (*roquefort*)
125 gr de noix (*légèrement grillées et grossièrement hachées*)
30 ml de vinaigre de xérès
60 ml de vinaigre balsamique
180 g oignon rouge
100 ml d'huile d'olive
75 ml d'huile de noix
poivre
sel

Preparation

Laver la laitue frisée et l'assécher en la tournant. Coupez le fenouil et l'oignon rouge en tranches très fines sur la mandoline et placez-les dans de l'eau glacée (*glaçons*).

Mélanger les deux types de vinaigre et ajouter progressivement l'huile d'olive et l'huile de noix pour obtenir une vinaigrette. Assaisonner la vinaigrette avec du sel et du poivre.

Couper le fromage bleu en cubes. Mélanger le fenouil et l'oignon rouge avec l'endive frisée, la roquette et le fromage bleu, arroser la vinaigrette sur la salade.

