



# 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 Xéres, 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

