



1. Lavez et émincez finement le fenouil au couteau ou à la mandoline. Faites de même avec la poire après l'avoir épluchée. Arrosez la poire de jus de citron pour qu'elle ne noircisse pas.
2. Coupez le parmesan en copeaux.
3. Mélangez le vinaigre blanc, la fleur de sel, le poivre et l'huile d'olive.
4. Rassemblez tous les ingrédients dans un saladier, en terminant par les noix et le parmesan. Versez la vinaigrette par-dessus. Parsemez de pluches d'aneth et servez cette salade aussitôt !



Choisissez bien vos produits !

Prenez un fenouil de **petite taille**, il n'en sera que plus tendre, **bien blanc et bien dur, bien renflé, sans marques jaunâtres ou brunâtres, sans cassures**. Un **plumet bien vert et en bon état** est un signe de fraîcheur. Soupez-le : il doit être **lourd**.

Pour la **poire**, elle doit être lisse, bien tendue, et ne doit présenter **aucune trace de choc ni de meurtrissure**. Son **pédoncule** doit être bien attaché. Le fruit est souple autour du pédoncule lorsqu'il est à maturité.

Ingrédients pour 4 pers. :

2 bulbes de fenouil  
1 poire juteuse  
100 g de parmesan  
50 g de noix (si possible du Piémont, elles sont bien meilleures !)  
Quelques branches d'aneth  
1 c. à soupe de jus de citron  
2 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc  
3 c. à soupe d'huile d'olive  
Fleur de sel  
Poivre du moulin

