

SALADE CROQUANTE

originale et légère



Pour 4 personnes

Épluchez les mangues et le concombre. Coupez-les en de fines lamelles.

Rincez le fenouil sous l'eau, Coupez la base parfois brunie et les tiges. Coupez le bulbe du fenouil en deux puis émincez-le finement.

Mélangez les lamelles de mangues et de concombres ainsi que le fenouil avec le jus de citron, la crème, le persil, le sel et le poivre.

Conservez au frais jusqu'à la dégustation.

Bon appétit !

Préparation 20 min

- 2 mangues
- 1 petit fenouil
- 1 concombre
- 1càS jus de citron
- 50g de crème (vache ou soja)
- persil
- sel
- poivre