

# SALADE DE FENOUIL À L'ORANGE ET AUX ANCHOIS

---

*Pour 4 personnes / 30 min de préparation / 10 min de cuisson pour les œufs*

## *Ingrédients*

*1 gros bulbe de fenouil*

*3 œufs + 1 jaune*

*3 oranges*

*5 cl d'huile d'olive*

*1 cuil. à café de moutarde*

*1 cuil. à soupe de vinaigre*

*balsamique (de xeres)*

*10 anchois entiers à l'huile*

*Sel, poivre*

1. Faites cuire 3 œufs dans l'eau bouillante salée pendant 10 min. Rafraîchissez-les sous l'eau froide, laissez-les refroidir puis écalez-les.
2. Pelez 2 oranges à vif, prélevez leurs quartiers et coupez-les en morceaux. Pressez la troisième orange.
3. Dans un récipient haut, mettez un jaune d'œuf dur avec le jaune d'œuf cru, le jus d'orange, l'huile d'olive, la moutarde, le vinaigre, 2 anchois auxquels vous aurez ôté les arêtes, du ~~sel~~ et du poivre. Mixez le tout pour obtenir une sauce un peu épaisse.
4. Hachez le reste des œufs durs. Nettoyez et émincez finement le fenouil avec une râpe ou un couteau. Mettez-le dans un récipient avec les quartiers d'oranges. Ajoutez la sauce et les œufs durs hachés, mélangez. Répartissez la salade dans les assiettes, déposez 2 anchois à l'huile dessus et servez bien frais.

*\* Il est possible de blanchir le fenouil.*