



# COROLLES DE FENOUIL ET RADIS AUX AGRUMES

## INGRÉDIENTS

- 6 feuilles de brick
- 3 fenouils
- radis
- 100g de mesclun
- 1 orange
- 1 pamplemousse
- 1 bouquet de cerfeuil
- 1 c-à-s de miel
- 1 c-à-c de curry
- 5 c-à-s d'huile d'olive
- Sel et poivre.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 45MN**  
**TEMPS TOTAL : 45MN**

## PRÉPARATION

Placer chaque feuille de brick dans un ramequin en les laissant déborder largement.

Les badigeonner d'un peu d'huile d'olive et faire cuire à four chaud jusqu'à ce que les feuilles soient dorées.

Emincer les fenouils et les radis.

Effeuilier le cerfeuil.

Peler l'orange et le pamplemousse et prélever la chair.

Recueillir le jus des agrumes. Y incorporer le miel, le curry et l'huile restante.

Saler et poivrer.

Verser le fenouil, le radis, le cerfeuil et le mesclun dans le saladier.

Mélanger et servir cette salade dans les corolles dorées.