

## Fraîcheur aux champignons

Pour 4 personnes.

Préparation : 15 minutes, pas de cuisson.

200 g de champignons, 1 petite laitue, 1 fenouil, 1 branche de céleri, 1 dizaine de radis. 50 g d'olives noires (facultatif), 30 g de cerneaux de noix, 1 citron, quelques brins de ciboulette. 6 c à soupe d'huile, sel, poivre.

Nettoyer les champignons; laver tous les légumes; les éponger: couper le fenouil en lamelles fines ainsi que les champignons; couper le céleri en tronçons de 1 centimètre environ, les radis en rondelles fines et les feuilles de laitue en lanières; dénoyauter les olives.

Verser l'huile et le jus de citron dans un saladier; hacher la ciboulette; saler, poivrer, mélanger; ajouter tous les légumes ainsi que les noix; remuer le tout et servir dans des coupes individuelles ou dans un grand saladier.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.