Salade de betterave et fenouil crus et boudin noir

.

Pour 4 personnes : **2 petits fenouils, 1 betterave crue, 150 g de mâche, 1 pomme, 4cs d’huile d’olive, 1 cs de vinaigre de framboise, 1cs de vinaigre de Xérès, sel, cannelle en poudre, muscade, 4 morceaux de boudin noir.**

*Faire cuire les boudins noirs dans le four chaud (220°C) pendant 15mn environ.*

*Pendant ce temps, trancher les fenouils à la mandoline en tranche très fine, raper la betterave.*

*Eplucher les pommes, les couper en petits morceaux.*

*Vinaigrette à la pomme : Dans le bol du mixer, mettre les pommes, le vinaigre, l’huile d’olive, sel, un peu de cannelle en poudre, de la muscade, mixer jusqu’à obtenir une « pâte » lisse.*

*Assaisonner la mâche, en disposer un dôme au milieu de l’assiette, disposer autour et dessus le fenouil et la betterave. Mettre un peu de vinaigrette dessus.*

*Mettre le boudin noir, et servir aussitôt.*

*IMPRIMER LA RECETTE*