**Fenouils en salade**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/09/fenouil-c%C3%A9leri-carottes-aout-2009-179-copie.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands** :

**- 2 bulbes de fenouil jeunes et frais  
- 1 citron  
- 2 càs de crème fraîche  
- cerneaux de noix ou de pignons grillés  
- sel & poivre**

Nettoyer les bulbes de fenouil.  
Les couper en petits dés.  
Mettre le fenouil dans le bol du Thermomix.  
Ajouter 2 cuillerées à soupe de jus de citron, la crème, du sel & du poivre.  
Mixer **10 secondes** en **vitesse 3** en aidant avec la spatule.  
Ouvrir, bien mélanger, rectifier l'assaisonnement et mixer encore **quelques secondes**  en **vitesse 5** en vérifiant pour obtenir la consistance désirée (attention pas de la purée).  
Verser dans le plat de service.  
Répartir les cerneaux de noix ou les pignons grillés.