



# SAUCE AGRUMES & HERBES

Les recettes de cuisine bio du **Fenouil biocoop** par Marielle

**Préparation :** 10 minutes • **Sans cuisson** • Pour environ 30 cl de sauce



## INGRÉDIENTS

- 1 orange
- 1 petit citron
- 1 bouquet d'herbes fraîches (persil, coriandre, basilic...)
- 1 c à c de miel
- 1 c à c de moutarde\* douce
- 10 cl d'huile d'olive

\*peut contenir des allergènes

## PRÉPARATION

1. Laver les agrumes, prélever leur zeste puis presser leur jus. Mettre le tout dans un blender.
2. Laver et effeuiller les herbes fraîches puis les mettre dans le blender avec la moutarde et le miel. Mixer pour obtenir une sauce lisse.
3. Ajouter l'huile d'olive au fur et à mesure du mixage puis déguster avec toutes sortes de salades complètes !



Le Fenouil  
**biocoop**  
www.lefenouil-biocoop.fr

**FENOUIL SARGÉ**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
ZAC de la Pointe  
Accueil : 02 43 81 87 71

**FENOUIL RUAUDIN**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
Parc des Hunaudières  
Accueil : 02 43 78 93 82

**FENOUIL UNIVERSITÉ**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
22 bd. Louis Leprince-Ringuet  
Accueil : 02 43 88 36 70

**FENOUIL RÉPUBLIQUE**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
1 rue Gambetta  
Accueil : 02 85 29 15 80

**FENOUIL ATLANTIDES**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
6 avenue d'Haouz  
Accueil : 02 85 29 15 80

Retrouvez nos autres recettes sur le blog du Fenouil : [www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)