

TARTARE DE FENOUIL AU CITRON



Préparation : 20'

Matériel : verres ou verrines ou ramequins -

Ingrédients pour 6 personnes :

- 100 g de tomates confites
- 1 fenouil
- 1 CS d'huile d'olive
- 2 branches d'estragon frais (facultatif)
- 1 citron
- 1 cs de graines d'anis
- sel, poivre (vérifier avant de saler et poivrer)

Préparation

- couper le fenouil en petits morceaux
- mélanger délicatement le fenouil et les tomates confites
- presser le citron
- répartir le mélange dans des verres et arroser de jus de citron et d'huile d'olive
- saupoudrer de graines d'anis
- mettre au frais 1H avant de servir