

Moulin de Buffière

CARPACCIO DE FENOUIL A L'ORANGE

Ingrédients :

1 fenouil
1 orange
Huile olive
Citron
Aneth
Amandes effilées ou sésame grillé
Sel, poivre



Préparation :

Laver le fenouil et découper le en très, très fines tranches. Le mieux est de le faire à la machine à jambon si vous en avez une.

Mettre le fenouil dans un plat et arroser le d'huile d'olive et de citron, assaisonner de sel et poivre

Eplucher l'orange en enlevant les peaux blanches et découper là aussi en très fines tranches. Rajouter les tranches d'orange au fenouil en mélangeant le tout.

Parsemer de l'aneth et laisser mariner quelques heures (encore meilleur préparé la veille).

Au moment de servir, faire griller quelques amandes effilées et les disposer sur le dessus du plat (on peut remplacer les amandes par du sésame grillé)
Servir très frais.