

l'épicerie de bruno

Carrés de fenouil acidulés

Marché pour 4 à 6 personnes

2 fenouils hachés, 2 oignons hachés, 1 bouquet d'aneth ciselé, 6 cl de whisky, 10 cl de vinaigre d'alcool, 25 cl de crème, 8 feuilles de gélatine, 8 cl d'huile d'olive.

A l'épicerie de bruno

60 gr de graines de fenouil, 25 gr de graines d'anis vert concassées, sel fin et poivre noir du Kerala.

La Recette

Faire revenir à feu doux dans l'huile le fenouil, les oignons avec les épices, les graines de fenouil et l'assaisonnement (sel, poivre selon le goût). Verser le whisky, puis faire cuire à couvert. Ajouter pour terminer la crème et l'aneth, incorporer la gélatine fondue dans un peu d'eau, étaler le tout sur une plaque et laisser refroidir. Découper de petits carrés une fois que le mélange a bien pris. Servir à l'apéritif ou en complément de crudités.