

Fenouil cru au citron

Lorsque le goût anisé du fenouil dérange, il est possible de le consommer cru après l'avoir lavé et coupé en fines lamelles et plongé dans un bol dans lequel vous aurez mis de l'huile d'olive, des épices douces et selon votre goût, un jus de citron ou d'orange. Laisser confire une heure environ au frais, il est possible de compléter avec des lamelles d'oignons.