

GASPACHO ET CHIFFONNADE DE FENOUIL



Ingédients : (pour 4 personnes)

Gaspacho :

300 gr net de fenouil
1 échalote
1 zeste de citron
1 c. à café de graines de fenouil
sel
0,5 dl de crème
Pastis
Aneth frais

Chiffonnade :

1/2 fenouil
1 c. à soupe de jus de citron
huile d'olive
sel, poivre
graines de fenouil
fleur de sel

Réalisation :

Gaspacho : couper le fenouil en petits cubes, le faire suer avec 1 c. à soupe d'huile d'olive et l'échalote ciselée. Mouiller ensuite à hauteur avec de l'eau, ajouter une lanière de zeste de citron, les graines de fenouil et un peu de sel. Laisser cuire à feu moyen jusqu'à ce que le fenouil soit tendre.

Mixer et passer au tamis. Rectifier l'assaisonnement et mettre au frais.

Battre 0,5 dl de crème bien ferme et la parfumer au Pastis.

Chiffonnade : couper le fenouil très très finement. Le mettre en attente dans l'eau glacée. Préparer une petite vinaigrette avec 1/2 jus de citron et 2 c. à soupe d'huile d'olive, sel et poivre. Dans un mortier concasser légèrement 1 c. à soupe de graines de fenouil. Ajouter 1 pincée de fleur de sel.

Service :

Répartir le gaspacho dans les verres et déposer une cuillère de crème au pastis et un brin d'aneth, répartir en dôme la chiffonnade de fenouil et assaisonner avec un peu de vinaigrette au citron. Parsemer du mélange graines de fenouil-fleur de sel.