CARPACCIO DE FENOUIL À L'ORANGE

Entrées



6 personnes | 5 min | Economique | Très facile

INGRÉDIENTS

400 g : Fenouil
6 CàS : Huile d'olive à l'orange **(Réf : 171)**
4 pincées (bonnes pincées) : Sel au citron bio **(Réf : 259**
4 pincées (bonnes pincées) : Parmesan râpé
3 pincées : Poivre noir

PRÉPARATION

1. Laver le fenouil. Pour 400 g utiles, compter au moins 500 g de fenouil
2. Avec une mandoline en position tranches très fines, couper le fenouil. En l'absence de mandoline, un couteau bien affuté peut fonctionner
3. Disposer joliment les tranches sur l'assiette ou bien les présenter façon salade
4. Verser l'huile à l'orange et mélanger
5. Saupoudrer de sel au citron bio et mélanger
6. Poivrer et mélanger
7. Saupoudrer de parmesan râpé. Si vous servez directement les assiettes, vous pouvez aussi saupoudrer un peu la partie vide des assiettes d'un peu de parmesan râpé