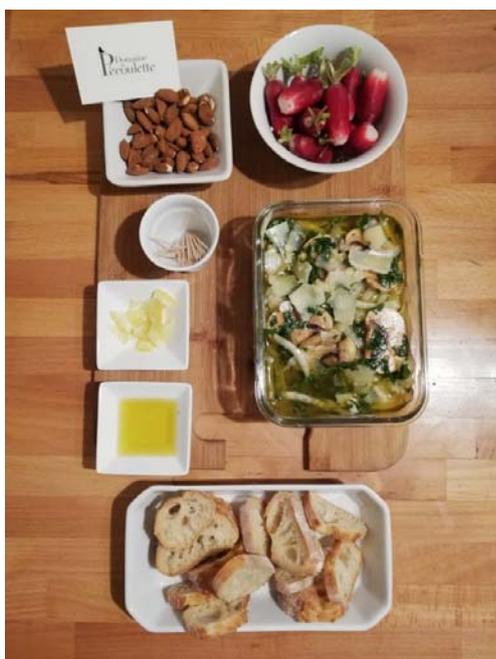


Bocaux de fenouils

30 minutes • 4 bocaux



Liste des ingrédients

- 3 citrons jaunes
- 2 gros fenouils
- 10 gros champignons de Paris
- 120g de parmesan frais
- 6 branches de persil plat
- 30g pignons de pins (pas indispensable)
- Huile d'olive
- Vinaigre de noix (pas indispensable)
- Sel et poivre



1 - Réalisez les citrons givrés, découpez les citrons en rondelles très fines à l'aide d'une petite mandoline. Disposez les lamelles dans une assiette plate et arrosez avec de l'huile d'olive puis mettre au congélateur pendant 2 heures minimum.

2 - Découpez également le fenouil et les champignons en lamelles, puis à l'aide d'un économe, taillez le parmesan en copeaux.

3 - Lavez et ciselez le persil.

4 - Dans des petits bocaux en verre, alternez des fines couches de chaque ingrédient (fenouil, persil, champignons, parmesan).

5 - Arrosez chaque bocal avec de l'huile d'olive, un peu de vinaigre de noix, des pignons de pins et des petits morceaux de citron givré préalablement découpés.

6 - Dégustez avec des mini fourchettes ou des pics en bois.

<http://terradylyssa.fr/recettes/bocaux-fenouils-champignons-terra-delyssa>