

Jeune fenouil croquant au citron vert à l'huile d'olive

Ingrédients

- de petits bulbes tout jeunes de fenouil
- 1 filet d'huile d'olive
- le jus de citrons verts ou jaunes
- un peu de fleur de sel et de poivre du moulin



Préparation

Laver les fenouils. Les émincer très finement. Les arroser d'un filet d'huile d'olive, y presser les quartiers de citron, saupoudrer de fleur de sel et de quelques tours de moulin à poivre. Servir bien frais!