

Fenouil fondant aux zestes de citron et balsamique blanc



- 4 bulbes de **fenouil** de taille moyenne
- 2 **citrons jaunes bio**
- 4 c. à soupe de **vinaigre balsamique blanc de qualité**
- **sel, poivre** du moulin
- 1 filet d'**huile d'olive** de qualité

1. Lavez et séchez les bulbes de fenouil. Détaillez chaque bulbe en 6 à 8 morceaux coupés dans la hauteur. Faites cuire environ 10 minutes à la vapeur (veillez à ce que les morceaux soient à peine fondants ; ils ne doivent pas se défaire par suite d'une cuisson excessive).

2. Râpez très finement (à l'aide d'une râpe à parmesan par exemple) le zeste d'un des deux citrons. Ajoutez ce zeste ainsi que le vinaigre balsamique aux fenouils et mélangez bien. Salez et poivrez modérément. Laissez mariner au frais au moins 2h.

3. Au moment du service, disposez les fenouils dans un plat creux, versez un filet d'huile d'olive (évitiez de faire cette opération avant pour préserver la saveur de l'huile intacte) et décorez de zeste pris sur le 2e citron (au zesteur pour produire de jolies lanières) (quantité à votre discrétion et selon votre goût).

Dégustez frais mais pas trop froid pour mieux profiter des saveurs. Ces fenouils constitueront un antipasto original à servir parmi d'autres ([ici](#), [là](#), [là](#) ou encore [là](#)) mais peuvent également accompagner une viande blanche froide ou un poisson vapeur / grillé.

