

## **TARTARE DE FRAISES ET LEUR SIROP ANISE AU FENOUIL CONFIT**



**Facile**

**Préparation : 15 mn**

**Cuisson : 25 mn**

### **Pour 12 verrines :**

500 g de fraises

3 bulbes de fenouil

½ jus de citron vert ou un peu plus

½ l d'eau

200 g de sucre

1 étoile de badiane

Poivre noir moulu

### **Le fenouil :**

Enlever les feuilles externes des bulbes et tailler le fenouil en dés (cœur compris).

Blanchir les dés de fenouil à l'eau bouillante pendant 5 à 10 mn, l'égoutter .

Dans une casserole porter à ébullition l'eau et le sucre avec le jus de citron. Ajouter les dés de fenouil et les laisser confire à petits bouillons pendant une vingtaine de minutes.

Retirer du sirop et mixer jusqu'à l'obtention d'une purée très fine. Ajuster le goût en rajoutant éventuellement un peu de jus de citron. Verser dans les verrines et réfrigérer.

### **Les fraises:**

Faire réduire le sirop avec une étoile de badiane jusqu'à ce qu'il en reste une douzaine de càs.

Laver rapidement les fraises, les équeuter et le tailler en petits dés et les arroser avec le sirop encore chaud. Donner quelques tours de moulin à poivre et garnir les verrines avec le tartare.

Servir bien frais.