



Plats d'accompagnement

Fenouil en dressing moutarde et Manchego

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 bulbes de fenouil (petits)
2 cuillères à soupe de fromage Manchego (râpé)
2 cuillères à soupe de pignons de pin
1 cuillère à soupe citron (râpé)
3 cuillères à soupe de jus de citron
12 cuillères à café de moutarde
2 cuillères à café de miel
1 cuillère à soupe thym (séché)
1 gousse d'ail (pressée)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez chaque fenouil en quartiers. Réservez les feuilles. Mélangez le thym séché avec un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez. Badigeonnez-en les quartiers de fenouil que vous grillez bien dorés et à point sur le barbecue.

Mélangez le jus de citron avec le zeste de citron, le miel, la moutarde et un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez. Rôtissez les pignons de pin dans une poêle sèche.

Disposez les fenouils sur un plat et arrosez-les avec le dressing à la moutarde. Parachevez avec le Manchego, les pignons de pin et les feuilles de fenouil.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

