

Recette : TARTARE DE FENOUIL ET KIWIS !

Entrées



TARTARE DE FENOUIL ET KIWIS !

INGRÉDIENTS

1 bulbe de fenouil
Le jus d'un citron vert + 1/2 cuillère à café de zeste de citron vert râpé
Quelques feuilles de menthe fraîche
Sel marin
2 kiwis

PRÉPARATION

1. Ôter la première peau du fenouil.
2. Peler le kiwi.
3. Tailler les kiwis et le fenouil en dès.
4. Placer-les dans un saladier.
5. Ajouter le jus et le zeste de citron, le sel et les feuilles de menthe ciselées.
6. Mélanger délicatement.
7. Placer le tartare au moins **2 heures** au frais avant de le déguster.



Préparation : 15 minutes

Réfrigération : 2 heures



C'est à vous de jouer !