

# CARPACCIO DE FENOUIL AU CITRON

## CARPACCIO



### INGRÉDIENTS

- 4 cuillères à soupe d'Huile d'olive au citron (Réf: 170)
- 3 pincées de Poivre noir
- 300g de Fenouil : 300 g
- 30g de Parmesan
- Quelques gouttes de Mostardel (Réf: 200)



6 personnes



5 min



0,9€/ PER



Très facile

### PRÉPARATION

1. Couper le fenouil en très fines lamelles
2. Bien les assaisonner avec de l'huile d'olive extra vierge au citron
3. Poivrer
4. Laisser mariner, au frigidaire une demi heure
5. Avant de servir, si vous le souhaitez, disposer des fines écailles de parmesan et quelques gouttes de Mostardel