

Tartare de melon aux deux fenouils

Ingrédients pour 4 verrines :

- 1 melon 1/2
- 1 fenouil
- 1 petite tasse de cassonade
- 1 petite tasse d'eau

Préparation :

Mélangez l'eau et la cassonade dans une petite casserole.

Faites chauffer à feu doux jusqu'à ébullition.

Coupez le fenouil en deux et réservez une moitié.

Avec l'autre moitié, coupez de fines tranches dans le fenouil.

Ajoutez ces tranches dans le mélange eau-cassonade juste après l'ébullition.

Laissez la casserole sur feu doux jusqu'à ce que le fenouil devienne translucide et jusqu'à complète absorption du mélange eau-cassonade.

Une fois la cuisson terminée, laissez refroidir.

Coupez l'autre moitié du fenouil cru en tous petits dés.

Retirez la peau du demi-melon et détaillez-le également en petits morceaux.

Dans un saladier, mélangez les dés de melon et de fenouil cru.

Ajoutez enfin le fenouil cuit préalablement coupé en petits morceaux.

Mélangez bien tous les morceaux et disposez dans des verrines.

Décorez de quelques pluches de fenouil.

<http://philomavie.blogspot.com>