

Tartare de Fraises Label Rouge

12 personnes | Préparation : 15 min | Cuisson : 10 min

Ingrédients :

500 g de fraises Label Rouge
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

Préparation :

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 min, 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.

Faire réduire le sirop avec une étoile de badiane jusqu’à ce qu’il en reste une douzaine de cuillère à soupe.

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

Servir bien frais.

Gastronomie