

Chou romanesco aux fenouils rotis

- 1 chou romanesco
- 2 fenouils
- 1 poignée de persil frais haché
- le jus d'un citron
- huile d'olive, sel, poivre

Préchauffer le four à 20°

Retirer les tiges et la base des fenouils, les couper en fines lamelles.

Les disposer sur une plaque de four, arroser d'huile d'olive, mélanger.

Enfourner 20 mn. Mélanger de temps en temps .

Mettre le fenouil roti dans un bol , arroser de la moitié du jus de citron, d'un filet d'huile, sel, poivre.

Séparer les fleurettes du chou romanesco ,les blanchir 5 mn dans l'eau bouillante salée .

Egoutter, arroser du reste du jus de citron, d'huile, sel, poivre.

Disposer le chou et le fenouil sur un plat, les mélanger, ajouter le persil et quelques petites rondelles de citron .

Déguster !