

fenouil, poutargue & burrata

POUR QUI ? DES AMATEURS D'IODE
QUAND ? AUX PREMIERS RAYONS DE SOLEIL, QUAND LA SAISON
DES PIQUE-NIQUES EST OUVERTE
POURQUOI ? CAR LA POUTARGUE EN PIQUE-NIQUE, C'EST CHIC

DEUX FENOUILS AVEC LEURS POUSES
5 CENTIMETRES DE POUTARGUE TRIKALINOS
UNE BURRATA DES POUILLES DE TERRA CANDIDO
UN TRAIT D'HUILE D'OLIVE FRUITE VERT DU
CHATEAU DE PANISSE
SEL DE BATZ FUME

trancher finement les fenouils, au couteau ou à la mandoline.

émincer les pousses de fenouil, qui s'utilisent comme une herbe.
dans un saladier, mélanger les pousses de fenouil, les tranches de
fenouil, un trait d'huile d'olive et quelques grains de sel.
pour une fois, qu'on peut y mettre notre grain de sel.

couper finement la poutargue et l'ajouter dans le saladier.

servir avec la burrata, délicatement posée dessus et des tranches de
pain grillées.

il paraît que la poutargue se marie bien avec la vodka. il paraît.