

Marmelade de fenouil (Alain Ducasse tradition page 20)



Quatre personnes (Entrée ou amuses bouche)

Ingédients

2 bulbes de fenouils moyens, épluchés sans les cœurs, détaillés en gros dés

1 gousse d'ail légèrement écrasée

1 brin de thym frais

Gros sel de mer, fleur de sel de préférence

2 feuilles de basilic frais froissées

Huile d'olive vierge extra première pression à froid

Préparation

Faites chauffer la cuillerée à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse à feu moyen

Ajoutez le fenouil, l'ail et le thym, salez, mélangez

Baissez le feu et laissez mijoter jusqu'à cuisson complète environ 20 minutes

Remuez souvent pour empêcher le fenouil de dorer.

Retirez l'ail et le thym

Ecrasez à la fourchette, goûtez, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire, incorporez le basilic