



Fenouil grillé avec pesto de cajou à l'aneth



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

3 petits bulbes de fenouil
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillerées à thé de zeste de citron
1 gousse d'ail (pressée)
sel et poivre

Pour le pesto de cajou à l'aneth :

50 grammes de noix de cajou (légèrement grillées)
15 grammes d'aneth (+ un peu pour la finition)
1 gousse d'ail
2 cuillères à soupe de parmesan (râpé)
1/2 citron (jus)
3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les bulbes de fenouil en tranches ou en quartiers.
- 2.** Mélangez l'huile d'olive avec le zeste de citron et l'ail. Assaisonnez de sel et de poivre. Enrobez les morceaux de fenouil de marinade et laissez reposer 10 minutes.
- 3.** Placez les noix de cajou, l'aneth, l'ail, le parmesan, le jus de citron et l'huile d'olive dans un blender et mixez jusqu'à obtenir une texture lisse. Assaisonnez de sel et de poivre.
- 4.** Faites griller le fenouil environ 15 minutes au barbecue. Enfilez éventuellement les morceaux sur des brochettes pour les retourner plus facilement.
- 5.** Disposez le fenouil grillé sur un plat de service et servez avec le pesto de cajou. Terminez avec un peu d'aneth supplémentaire et servez.