

Fenouil au pesto d'anchois

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- .1 gros fenouil
- .1 boîte de 50 g de filets d'anchois à l'huile
- .1 bouquet de coriandre
- .1 cuillère à soupe de pistaches non salées (ou de pignons de pin)
- .le jus de 1/2 citron vinaigre blanc
- .huile d'olive, sel, poivre

PRÉPARATION

1. Coupez le fenouil en deux dans la hauteur et émincez-le le plus finement possible, toujours dans la hauteur.
2. Mélangez le jus de citron avec 1 cuil. à soupe d'eau et autant de vinaigre, un filet d'huile d'olive et une pincée de sel (pas plus : les anchois sont salés, c'est juste pour casser un peu l'amertume du citron). Arrosez le fenouil de cette vinaigrette et mélangez.
3. Mettez les feuilles de coriandre, les anchois égouttés et les pistaches dans le bol d'un mixeur. Versez un filet d'huile et mixez jusqu'à obtention d'une pâte légèrement granuleuse.
4. Nappez le fenouil de pesto d'anchois, mélangez et servez aussitôt.