



Brioche chaude et tartare de fenouil, pomme et Caprice des Dieux



Préparation
15 min



Cuisson
10 min



Économique



2 personnes

Ingrédients

- 4 tranches de Caprice des Dieux
- 2 tranches épaisses de brioche
- Un demi-fenouil
- Une demi-pomme
- 1 brin d'aneth
- 1 jus de citron
- Graines de coriandre
- 1 pincée de coriandre en poudre
- Huile d'olive
- Fleur de sel et poivre

Préparation

- Coupez la demi-pomme et le demi-fenouil en menus morceaux. Placez le tout dans un bol, arrosez de jus de citron et d'une cuillère à soupe d'huile d'olive et ajoutez quelques graines et la pincée de coriandre. Salez et poivrez. Placez au frais.
- Coupez les tranches de brioche en deux gros rectangles réguliers. Dorez chaque côté de la brioche dans une poêle avec deux cuillères à soupe d'huile d'olive.
- Répartissez le tartare de fenouil et pomme sur les morceaux de brioche. Disposez une tranche de Caprice des Dieux dessus et dégustez sans attendre.