

# ଝରୁ *Feuilleté de gambas et fenouil* *compotés à l'Aneth* ଝରୁ

## ଝରୁ *INGREDIENTS* ଝରୁ

- 1 bulbe de fenouil
- 1 bouquet d'Aneth (dont 2 brins pour la déco)
- 6 gambas
- 2 filets de rougets
- huile d'olives
- sel - poivre

Etêter le fenouil et l'émincer très fin. Le faire revenir dans l'huile d'olives et ajouter la moitié de l'aneth préalablement ciselée. Assaisonner et laisser revenir jusqu'à ce que le fenouil soit craquant mais cuit.

Décortiquer les gambas. En garder 2 pour la déco, que vous couperez sur la moitié de la longueur. Emincer les autres le plus fin possible, toujours dans le sens de la longueur. Dans de l'huile d'olives, commencer la cuisson par les 2 gambas servant à la déco, puis ajouter les autres. Ajouter l'autre moitié du bouquet d'aneth ciselée et terminer la cuisson à feu doux. Débarrasser. Faire revenir les 2 filets de rouget. Monter dans un cercle à Nonette diamètre 6, en commençant par le fenouil, puis les gambas émincées etc, en finissant par le fenouil. Bien tasser le dessus avec une petite cuillère. Démouler et finir avec la décoration (gambas, rouget, brins d'aneth)

