

EMINCÉ DE FENOUIL AU SÉSAME, ESTRAGON...

2 ou trois bulbes de fenouil
3 ou 4 oignons nouveaux
1 poignée d'olives noires
Quelques câpres
100g de sésame
1 botte d'estragon ou d'aneth
1 citron
Huile d'olive
Graines de courge et tournesol
Sel, poivre



Coupez menu les oignons puis faites-les dorer à la poêle avec un peu d'huile. Sortez du feu, placez dans une assiette et laissez refroidir. Otez les noyaux des olives et coupez-les en 4. Émincez assez finement les fenouils. Dans un saladier, mélangez le fenouil avec le jus de citron, les oignons cuits et un trait d'huile d'olive. Salez, poivrez, mélangez et oubliez un petit moment, le temps que les saveurs se fondent un peu. Ajoutez les olives, les câpres, l'estragon un peu haché, les graines de sésame (grillées à la poêle) et celles de courge et tournesol. Mélangez encore un peu. Ou pas. Quelques filets d'anchois à l'huile seraient très bienvenus.