

# VERRINE DE SEARRANO, FENOUIL ET MANDARINE



## INGRÉDIENTS :

- 30 ml de **Searrano**
- 30 ml de fenouil
- 30 ml de mandarine
- 1 c. à soupe de jus de citron

## PRÉPARATION :

1. Couper finement les tranches de **Searrano** en carré d'environ 1 cm.
2. Couper grossièrement le fenouil avant de le mettre dans un hachoir automatique pour obtenir des morceaux finement haché.
3. Incorporer le jus de citron dans le fenouil et mélanger. Ceci permettra au fenouil de garder sa couleur verte.
4. Égoutter les mandarines.
5. Couper grossièrement les mandarines, puis les égoutter à nouveau.

## SERVICE :

1. Mettre les étages une par une dans la verrine en débutant par les mandarines, suivi du fenouil puis du **Searrano**. Le rapport est de 1 once pour chaque étage.
2. Pour décorer le tout, un quartier de mandarine et une branche de fenouil, le tour est joué!