

Compotée de fenouil au citron et noisettes

Pour 4 personnes

2 fenouils

1 oignon rouge

1 citron

60g de noisettes

1 cuil à café de [graines de carvi noir](#)

2 tranches de jambon cru

Râpez le zeste du citron et prélevez son jus.

Lavez les fenouils et coupez-les en petits morceaux. Epluchez l'oignon et coupez-le en petits morceaux.

Dans une grande poêle, versez les morceaux de fenouil et d'oignon, ajoutez 3 cuil à soupe d'huile d'olive et le jus du citron. Couvrez et laissez confiture à feu moyen pendant 20 minutes en remuant de temps en temps. Réservez

Concassez les noisettes et effilochez les tranches de jambon cru, faites les revenir à sec dans une poêle avec les graines de carvi pendant 2-3 minutes.

Mélangez les deux éléments ensemble, ajoutez le zeste de citron et c'est prêt.