



Emincer le fenouil en petits cubes de 5 mm de côté homogènes (taille macédoine). Blanchir 3 minutes à 1000 watts au four à micro-ondes dans un sachet spécial cuisson vapeur (Albal®) ou dans un récipient recouvert d'un film alimentaire adapté au micro-onde. Citronner et réserver au réfrigérateur.

Pendant ce temps, préparer le saumon en petites lamelles.

Mélanger le fromage de chèvre avec le fromage blanc, puis saler et poivrer. Incorporer le fenouil une fois qu'il ait refroidi à la température ambiante.

Ajouter le saumon au mélange fromage et fenouil.

Mettre dans les verrines et décorer avec le plumet de fenouil, du citron et un peu de zeste (en cas d'aptes, éviter le citron).