



Entre terre et mer

**Recette de Fabrice Vulin
Pour les Toquissimes saison 3**

Ingrédients (pour 4 personnes)

4 betterave de 60g chacune	40g d'olives noires
400g de calamars	1 botte de coriandre
100g de mini fenouil et quelques grains d'anis vert	1 tranche pain de mie plus une noix de beurre
40g de câpres à queues	huile d'olive
40g de citron confit	vinaigre balsamique
	sel et poivre

Déroulement de la recette

Tailler les betteraves en 2 en faisant une assise les poêler sur la face de présentation.
Poêler les bracelets d'encornet, ajouter au dernier moment les câpres, la brunoise de citron confit, les olives noires et les minis dès de pain de mie croustillant.
Disposer sur la betterave.

Faire une vinaigrette avec l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, le jus de betteraves (réaliser avec les parures de betteraves) sel et poivre.
Tailler très finement le fenouil, ajouter les pointes bien verte de fenouil, quelques grains d'anis vert et l'assaisonner avec sel poivre et huile d'olives, disposer sur les encornets.