**Carpaccio de fenouil**

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 5 min

* **Ingrédients**
* 2 fenouil
* 1 morceau de parmesan

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

**Préparation**

Laver le [fenouil](https://www.marmiton.org/pratique/fruits-et-legumes_le-fenouil_1.aspx) et couper chaque extrémité, le bulbe doit rester entier.

Couper de très fines lamelles, séparer délicatement les rondelles et les disposer sur une assiette.

Avec un couteau, découper des copeaux de parmesan au-dessus du fenouil. Répartir une coulée d'huile d'olive sur le plat. Saler et poivrer.