



NJØRD ET SMOOTHIE À LA TOMATE

ETAPES DE PRÉPARATION :

- 1 Plongez les tomates quelques instants dans une casserole d'eau bouillante pour les émonder. Passez immédiatement dans de l'eau glacée, elles s'éplucheront plus facilement.
- 2 Epluchez et épépinez les tomates.
- 3 Mixez les tomates. Salez, poivrez. Ne mixez pas trop fort afin d'éviter le côté mousseux.
- 4 Versez le mélange dans 2 bols. Placez le 1^{er} au congélateur pendant 4 heures.
- 5 Dans le second bol ajoutez les feuilles de basilic ciselées finement, puis placez-le au réfrigérateur.
- 6 Coupez chaque tranche de Njörd en 3 ou 4 bandes.
- 7 Enroulez chaque lanière de Njörd autour d'un gressin que vous disposerez par la suite à côté des verrines.
- 8 Sortez le bol du congélateur et mélangez le « granité » au contenu du second bol placé au frais.
- 9 Remplissez les verrines par le smoothie à la tomate.

POUR 4 PERSONNES :

- 4 tranches de Njörd Labeyrie,
- 500g de tomates,
- 3-4 feuilles de basilic,
- 1 cuillère à soupe de ketchup,
- 2 cuillères à soupe de citron ou de crème de basilic blanc,
- Des gressins (de préférence gros),
- Sel, poivre.