



NJØRD MARINÉ SIMPLEMENT

ETAPES DE PRÉPARATION :

- 1 Faites réduire à feu moyen le vinaigre balsamique de moitié.
- 2 Sortez la casserole du feu.
- 3 Ajoutez y l'huile de tournesol, une pincée de poivre et laissez refroidir.
- 4 Déposez deux tranches de Njörd sur chaque assiette.
- 5 Pelez, épépinez et taillez en cube la tomate.
- 6 Répartissez le mélange huile de tournesol/ vinaigre balsamique.
- 7 Ajoutez les cubes de tomate, les pistaches concassées et les graines de sésame.
- 8 Avant de servir, assaisonnez de fleur de sel et de baies roses.

POUR 4 PERSONNES :

- 4 tranches de Njörd Labeyrie,
- 25g de pistaches concassées,
- 1 tomate,
- 15g de graines de sésame,
- 3-4 c à soupe d'huile de tournesol,
- 3-4 c à soupe de vinaigre balsamique,
- 3 pincées de baies roses,
- 1 pincée de poivre,
- 1 pincée de fleur de sel.