



SALADE DE CHOUX ET NJØRD

ETAPES DE PRÉPARATION :

POUR 4 PERSONNES :

- 4 tranches de Njørd Labeyrie,
- 300g de choux verts,
- 1 oignon blanc nouveau (env 40g),
- 1 tomate (kumato),
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de Banuyls (ou balsamique),
- 4 cuillères à soupe d'huile de tournesol,
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive,
- Quelques graines de pavot (pour la décoration).

- 1** Faites bouillir une casserole d'eau salée. En attendant, ciselez le chou très finement puis plongez le tout dans l'eau bouillante 3 à 4 minutes. Faites refroidir immédiatement afin de conserver le fondant et le croquant du chou.
- 2** Pressez les choux dans un torchon ou un papier absorbant pour les sécher.
- 3** Ciselez finement l'oignon blanc nouveau.
- 4** Coupez la tomate en quartiers et enlevez les pépins, puis découpez-les en lamelles dans le sens de la longueur.
- 5** Faites une vinaigrette en mélangeant le vinaigre, l'huile de tournesol et l'huile d'olive.
- 6** Coupez 2 tranches de Njørd en lamelles que vous ajouterez au chou et au 2/3 de la tomate. Conservez les 2 autres pour le dressage. Assaisonnez le mélange.
- 7** Répartissez le mélange dans 4 petits saladiers et décorez avec les tomates restantes.
- 8** Placez ½ tranche de Njørd légèrement enroulée au-dessus de chaque salade.
- 9** Saupoudrez de quelques graines de pavot.
- 10** Servez très frais.