



CROUSTILLANT DE NJØRD AUX HERBES ET SÉSAME

ETAPES DE PRÉPARATION :

- 1 Avec un verre ou un emporte-pièce, faites des disques de différentes tailles sur la pâte filo. Comptez 4 disques par personne.
- 2 Faites fondre le beurre dans une casserole et y ajoutez les graines de sésame.
- 3 Couvrez une grille du four de papier aluminium beurré. Posez les cercles de pâte filo sur la plaque et badigeonnez les avec le beurre et le sésame. Faites les cuire 2 minutes au four à 170°C. Une fois dorés, saupoudrez les de piment d'Espelette et de poivre.
- 4 Coupez le Njörd en lanière d'environ de 4cm de longueur et 2cm de largeur. Taillez ensuite la pomme en lamelle (sans la peler) et ciselez le fenouil, la ciboulette et l'aneth. Mélangez l'ensemble très délicatement. Assaisonnez avec l'huile de sésame, le vinaigre et le poivre.
- 5 Dans une assiette, commencez par mettre un premier disque puis alternez entre le mélange de Njörd et les disques.
- 6 Servez immédiatement.

POUR 4 PERSONNES :

- 4 tranches de Njörd Labeyrie,
- ½ fenouil,
- Quelques brins de ciboulette et d'aneth,
- 1 pomme granny,
- 2 c à café d'huile de sésame,
- 1-2 c à café de vinaigre de cidre,
- ¼ de paquet de pâte philo,
- 30g de beurre,
- Poivre, piment d'Espelette et graines de sésame.