



## POUR 4 PERSONNES :

- 4 tranches de Njòrd Labeyrie,
- 200g de céleri rave,
- ½ citron,
- 2 oranges,
- 1 citron vert,
- 1 avocat,
- 80g de crème fleurette.

## MOUSSELINE D'AGRUMES ET CÉLÉRI AU NJØRD

### ETAPES DE PRÉPARATION :

- 1 Faites bouillir une casserole d'eau salée.
- 2 Epluchez et taillez le céleri rave en cubes. Faites cuire 6 à 8 minutes en ajoutant le jus d'1/2 citron.
- 3 Pressez une orange et le citron vert. Faites réduire de moitié dans une casserole.
- 4 Egouttez le céleri et mixez-le avec le jus d'agrumes puis la crème fleurette. Salez, poivrez.
- 5 Répartissez le mélange dans 4 ramequins. Conservez au réfrigérateur pendant 1 heure.
- 6 Epluchez l'avocat puis taillez-le en dés.
- 7 Epluchez l'orange restante et découpez-la en quartiers puis de nouveau en 3-4 morceaux.
- 8 Coupez le Njòrd en carrés. Mélangez l'avocat, le saumon et les morceaux d'orange.
- 9 Sortez les ramequins et répartissez le mélange sur la mousseline d'agrumes et céleri.