



NJØRD MARINÉ AU PAMPLEMOUSSE

ETAPES DE PRÉPARATION :

- 1** Dans une casserole, faites réduire le gingembre, le jus d'un pamplemousse avec sept cuillères à soupe d'eau et une cuillère à café de miel.
- 2** Sortez la casserole du feu.
- 3** Ajoutez ensuite l'huile de pépin de raisin et laissez refroidir.
- 4** Déposez deux tranches de Njörd sur chaque assiette.
- 5** Répartissez la préparation (gingembre, jus de pamplemousse et huile de pépin).
- 6** Ajoutez un filet de jus de pamplemousse frais sur chaque assiette.

POUR 2 PERSONNES :

- 4 tranches de Njörd Labeyrie,
- 2 pamplemousses, un pour la décoration et l'autre pour le jus,
- 2g de gingembre en poudre ou 15g de gingembre frais rapé,
- 3-4 c à café d'huile de pépin de raisin,
- 1 c à café de miel,
- 7 c à soupe d'eau (1 dl).