



## MILLE FEUILLE D'ÉTÉ ET NJØRD

### ETAPES DE PRÉPARATION :

- 1 Lavez la pomme et coupez-la en allumettes.
- 2 Coupez finement le fenouil et mélangez-le à la pomme. Ajoutez une quinzaine de feuilles de coriandre finement ciselées ainsi que la ciboulette. Ajoutez un filet d'huile d'olive pour faire légèrement briller la pomme et le fenouil.
- 3 Taillez le Njørd en julienne. Conservez-le.
- 4 Saupoudrez les 2 fromages blancs fouettés de piment d'Espelette et mélangez.
- 5 Dans un cercle alternez le fromage blanc fouetté et pimenté, le mélange de pomme et de fenouil puis le Njørd.

### POUR 4 PERSONNES :

- 4 tranches de Njørd Labeyrie,
- 1 pomme granny,
- ½ fenouil (env 110g),
- 2 pots de fromage blanc fouetté (2x100g),
- Huile d'olive,
- Coriandre, ciboulette,
- Piment d'Espelette,
- Accessoire pour le dressage : cercle.