



## TARTARE DE NJØRD À L'AVOCAT

### ETAPES DE PRÉPARATION :

- 1 Emulsionnez le jaune d'oeuf avec l'huile d'olive afin d'obtenir une sauce épaisse (type mayonnaise). Pour cela, fouettez très vivement. Puis, assaisonnez avec le poivre.
- 2 Taillez en petits dés l'avocat et ciseler les brins de ciboulette, les ajouter à la sauce ainsi que l'échalote.
- 3 Prélevez le jus de citron et ajoutez quelques gouttes de jus à la sauce.
- 4 Taillez en petits carrés le Njård, le mélanger très délicatement à la préparation.
- 5 A l'aide d'un verre ou d'un emporte pièce faites 8 ronds dans les tranches de pains de mie. Grillez ensuite vos toasts quelques minutes au four (ou au grill pain).

### POUR 8 PERSONNES :

- 4 tranches de Njård Labeyrie,
- 1 avocat,
- 1 citron,
- 3 pincées d'échalote (2g),
- 4 brins de ciboulette,
- 1 jaune d'oeuf,
- 4 c à café d'huile d'olive,
- 1 pincée de poivre,
- Quelques pincées de piment d'Espelette,
- 8 tranches de pains de mie,
- En option : 50g de crème fraîche.