



Mille-feuilles fraîcheur pommes vertes et Reblochon

Recette Chrono

Ingrédients - Pour 6 personnes

- 1 Reblochon
- 3 pommes
- 12 tranches de speck
- 2 avocats
- 1 fenouil
- Quelques brins de ciboulette
- 3 cuillères à café d'huile d'olive
- 2 cuillères à café de crème liquide
- 1 cuillère à café de vinaigre balsamique
- Sel & poivre

Préparation - 30 min

- Réalisez la sauce avec l'huile d'olive, la crème liquide, le vinaigre balsamique, le sel et le poivre. Fouettez jusqu'à obtention d'une jolie émulsion.
- Faites des tranches de pommes (que vous pourrez garder dans un bol d'eau citronnée pour éviter qu'elles ne noircissent), de fines tranches de fenouil, des tranches d'avocats et des tranches de Reblochon.
- Montez vos millefeuilles en alternant des tranches de pommes, des tranches de Reblochon, des tranches de speck, des tranches d'avocat, des tranches de fenouil et finissez par du Reblochon et du speck.
- Déposez un peu de ciboulette ciselée, un peu de sauce et servez immédiatement.