

# MILLE-FEUILLE

aux pommes vertes et reblochon



363

## POUR 1 PERS

*Pour la sauce*

- 3 c. à café d'huile d'olive
  - 2 c. à café de crème liquide
  - 1 c. à café de vinaigre de cidre
- Sel

*Pour le mille-feuille*

- 1 douzaine de tranches très fines de pomme verte
- 60 g de reblochon en tranches très fines
- 3 ou 4 tranches très fines de jambon cru
- 5 ou 6 tranches fines d'avocat
- 25 g de fenouil en tranches très fines
- Quelques tiges de ciboulette
- Sel et poivre



Sauce : mélange l'huile, la crème et le vinaigre. Sale et bat jusqu'à obtenir une jolie émulsion.

Monte le mille-feuille en alternant les ingrédients : tranche de pomme puis de reblochon, de jambon, d'avocat et de fenouil. Finis par du reblochon, du jambon et une dernière tranche de pomme.

Répartis les tiges de ciboulettes et les herbes. Poivre généreusement et versez la sauce. Déguste sans attendre.