

## **Nèfles aux amandes fraîches**

*(Par personne. Préparation : 5 min.)*

- 3 à 4 nèfles, selon leur taille
- 4 à 5 amandes fraîches
- Huile d'olive au yuzu\*\*
- Noix muscade
- Poivre du moulin
- Fleur de sel

**1.** Pelez les nèfles, coupez-les en deux et retirez les noyaux. Ouvrez les coques des amandes, retirez les fruits et pelez-les.

**2.** Dressez les nèfles dans une assiette, garnissez d'amandes, arrosez d'un filet d'huile et parsemez de fleur de sel et de muscade râpée, et donnez quelques tours de moulin à poivre.

**3.** Servez aussitôt.

*\*\* Vous pouvez choisir une huile d'olive fruité intense et parsemer les fruits de quelques pincées de zeste de citron bio râpé.*