

MINI BOUCHÉES APÉRITIVES



1 per.



5 min



2 min



INGRÉDIENTS

4 mini chèvres affinés
4 mini blinis mini
5 g de crème d'artichauts
1 g d'endive Carmine
5 baies
0,1 cl huile d'olive
2 brindilles de ciboulette
5 g de carotte jaune
1 g de courgette verte
Sel poivre

PRÉPARATION

1. Laver tous les légumes
2. Tailler la carotte en fine brunoise et la courgette en très fins bâtonnets.
3. Passer chaque blinis au four avec un mini chèvre nature durant 2 minutes à 160°C.
4. Laisser en 1 nature, en accompagner 1 avec les 5 baies, 1 autre avec la brunoise de carotte assaisonnée d'huile d'olive et les courgettes et de sel et poivre. Pour le dernier, disposer une mini quenelle de crème d'artichauts et l'endive carmine.
5. Votre plat est prêt à servir !

