

APÉRITIFS FESTIFS FAÇON BRETZEL

Bouchées Apéro

L'ABEILLE

Pour 12 à 16 bouchées :

- 4 P'tits Sandwichs façon Bretzel
- Brie ● Miel ● Roquette
- Fleur de sel ● Noisettes

Préparation

- 1 - **Entailler** le P'tit Sandwich façon Bretzel sur toute sa longueur
- 2 - **Etaler** le miel sur l'un des deux côtés du pain
- 3 - **Tapisser** le pain avec de fines tranches de brie
- 4 - **Ajouter** de la roquette
- 5 - **Concasser** les noisettes, ajouter une pincée de fleur de sel et parsemer l'intérieur de votre pain avec le mélange
- 6 - **Refermer** et **découper** le pain en 3 ou 4 bouchées



Bouchées Apéro

GOURMET

Pour 12 à 16 bouchées :

- 4 P'tits Sandwichs façon Bretzel
- Foie gras ● Confiture de figues
- Roquette

Préparation

- 1 - **Entailler** le P'tit Sandwich façon Bretzel sur toute sa longueur
- 2 - **Etaler** la confiture de figues sur l'un des deux côtés du pain
- 3 - **Tapisser** le pain avec de fines tranches de foie gras
- 4 - **Ajouter** de la roquette
- 5 - **Refermer** et **découper** le pain en 3 ou 4 bouchées



Mini Toasts

FROMAGE FRAIS aux noix et figues

- 25 Toasts Apéro Campagne
- 300 g de fromage frais fouetté
- 3 figues séchées moelleuses
- Noix
- Miel

Préparation

- 1• **Hacher** grossièrement les noix et **détailler** les figues en petits dés.
- 2• **Mélanger délicatement** les figues, les noix et le fromage frais dans un saladier.
- 3• **Déposer** cette préparation sur les Toasts Apéro Campagne.
- 4• **Ajouter** quelques noix hachées pour décorer et un filet de miel.

Vous pouvez remplacer le fromage frais par une fourme d'Ambert ou du roquefort.



Mini Toasts

SAUMON & AVOCAT aux agrumes

- 25 Toasts Apéro Brioché
- 4 tranches de saumon fumé (150 g)
- 3 avocats
- 1 citron vert non traité
- 1 orange non traitée
- 1 c. à s. de graines de sésame torréfiées
- Fleur de sel
- Piment d'Espelette
- Aneth frais

Préparation

1. **Presser et râper** séparément l'orange et le citron vert, **réserver** le jus et le zeste.
2. **Couper** chaque tranche de saumon en plusieurs lanières de largeur 2 cm environ. Les **mélanger** avec quelques zestes de citron et d'orange râpés. **Ajouter** une cuillère à soupe de jus d'orange. **Mélanger** à nouveau et réserver.
3. **Couper** les avocats en deux, enlever le noyau et la peau. **Découper** finement des tranches d'avocat et **déposer** une à deux

tranches sur chaque mini toast. **Ajouter** deux gouttes de citron vert pressé.

4. **Recouvrir** les toasts d'une lanière de saumon aux agrumes.
5. **Saupoudrer** le tout d'une pincée de fleur de sel, de piment d'Espelette et de graines de sésame.
6. **Décorer** avec quelques brins d'aneth.

Vous pouvez remplacer le saumon par deux petites crevettes roses par toast.

