Amuse-bouches **aux Tartinables chauds**





6 personnes | 5 min préparation | 15 min cuisson

Les ingrédients

1 verrine au choix de 95g de Tartinables à déguster chaud : Homard, Moules au Curry, Crevettes au Calvados, Saumon et jeunes pousses de poireau la belle-iloise
2 poireaux ou 4 oignons
30g de beurre demi-sel
1 échalote
1/2 citron jaune
1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
1 pincée de sel & poivre

Les étapes

1- Faire revenir l'échalote avec les poireaux ou les oignons dans le beurre pendant 10 minutes à couvert, à feu moyen. En fin de cuisson, ajouter le jus de citron et la ciboulette, réserver
2- Préchauffer le four en mode grill
3- Répartir une généreuse cuillère à soupe de la préparation dans les verrines
4- Ajouter une cuillère à café du Tartinable à déguster chaud
5- Faire dorer 5 minutes au four
6- Servir chaud !