## 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 rose du Pacifique

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!