

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
- 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 !