Mini-brochettes **festives**





4 personnes 15 min préparation cuisson

Les ingrédients

1 verrine de 105 g de Concassé de lentilles corail algues et curry ou de Houmous bio aux Algues de Bretagne la belle-iloise
2 tortillas de blé nature
80 g de fromage de chèvre frais
Quelques pousses d'épinard
Quelques cerneaux de noix concassés
1 clémentine
1/2 pomme Granny Smith

Les étapes

1- Sur une moitié de chaque tortilla, étaler le fromage de chèvre. Sur l'autre moitié, étaler le Concassé de lentilles corail algues et curry ou le Houmous bio aux Algues de Bretagne, et parsemer de quelques cerneaux de noix et pousses d'épinard
2- Rouler la tortilla en commençant par la partie avec le concassé ou le houmous
3- Couper la tortilla en rondelles de 1.5 cm, et les disposer sur des brochettes
4- Ajouter un quartier de clémentine et un dé de pomme sur chaque brochette