Escargots de mer





8 personnes | 15 min préparation | Aucune cuisson

Les ingrédients

1 boîte de 60 g de Rillettes de thon à la parmesane la belle-iloise
20 g de fromage frais nature ou provençal
2 tranches de pain de mie complet
1 petite carotte
16 mini blinis (diamètre 4 cm environ)

Les étapes

1- Faire griller les tranches de pain de mie dans un toasteur, puis enlever la croûte
2- Faire de petits sandwichs avec les rillettes de thon et les blinis
3- Eplucher la carotte et former des lamelles avec un économe
4- Tartiner les tranches de pain avec le fromage et couper des petits rectangles d'environ 5 cm par 1 cm
5- Déposer sur chaque rectangle de pain de mie, une lamelle de carotte enroulée et un sandwich de blinis à la verticale
6- Mettre vos escargots au frais avant de servir