

# Bouchées à grignoter poireau et parmesan

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
1	60 minutes	15-20 minutes

  

INSTANT DE CONSOMMATION CONSEILLÉS			
Déjeuner	Dîner	Brunch	Apéritif



Recette créée par  
Katherine Duris, Chef



BRIDOR

## / Ingrédients et outils utilisés



Bistro poireau et parmesan 52401  
Quantité: 1

1 Moule à 12 muffins

### CONSEIL DU CHEF

***Pour des bouchées un peu plus grosses, utiliser un moule à muffins plus grand et couper les bistrots en moitiés au lieu de quartiers. Servir avec une soupe ou une salade de votre choix.***

## / Préparation

### ÉTAPE 1

Décongeler à température de la pièce pendant 60 minutes et préchauffer le four à 350°F.

### ÉTAPE 2

Vaporiser le moule à muffins d'une fine couche d'enduit antiadhésif.

### ÉTAPE 3

Couper le bistro en quartiers. Pincer les côtés plus courts ensemble et déposer les bistrots, côtés pincés vers le bas, dans les moules à muffins préparés.

### ÉTAPE 4

Cuire au four à 350°F pendant 15 à 20 minutes jusqu'à l'obtention d'une croûte dorée.