

Bouchées d'étoiles pour le Nouvel An

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
12	20 minutes	2-3 minutes
MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :		
DÉJEUNER DÎNER BRUNCH COLLATION AMUSE-BOUCHE		



RECETTE CRÉÉE PAR
Vincent Rodier, Chef Exécutif



Liste d'ingrédients



Baguette tout simplement
52646
Quantité : 1

Tranches minces de dinde
fumée

Tranches mince de fromage
cheddar

Crème fouettée froide

Zeste de lime

1 Pomme Granny Smith

Cerises de terre

Préparation

ÉTAPE 1

Tranchez finement la baguette. À l'aide d'un emporte-pièce en forme d'étoile, découpez des étoiles dans les tranches.

ÉTAPE 2

Disposez-les sur une plaque de cuisson et faites-les griller pendant quelques minutes pour obtenir une légère couleur dorée. Les étoiles doivent être légèrement croustillantes, mais pas trop dures.

ÉTAPE 3

Découpez les tranches de fromage et de dinde en étoiles et réservez.

ÉTAPE 4

Dans un bol, fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle épaississe.

ÉTAPE 5

Assemblez les canapés en mettant d'abord le fromage puis la dinde et ajoutez une petite cuillerée de crème fouettée par-dessus. Ajoutez le zeste de citron vert et garnissez d'une petite étoile de pomme ou d'une cerise de terre. Dégustez immédiatement. Se conserve bien au frais s'ils ne sont pas assemblés.