Canapés colorés

au fromage, olives et figues

Pour 10 sandwiches :

10 tranches de pains spéciaux rustiques, Art. n° 690
fromage frais
2 tranches emmental
4 fromages de chèvre Picandou
16 tranches lard
2 figues
2 tomates
4 tranches chorizo
2 cs olives
200 g carottes
½ cc poudre de curcuma
1 gousse d'ail
2 cs huile
cresson

1. Laver les carottes, les peler, puis faire cuire environ 20 minutes avec l'ail et le curcuma. Mixer le tout.
2. Barder les fromages de lard. Griller les bûchettes 4-5 minutes dans une poêle avec un peu d'huile, en retournant régulièrement.
3. Egoutter les olives. Laver le cresson et l'effeuiller.
4. Tartiner les tranches de fromage frais ou de dip à la carotte, puis garnir selon vos envies de fromage, de bûchettes au lard, de figues, d'olives, de chorizo, de tomates et de cresson.

Retrouvez de nombreuses autres idées recette sous:
www.edna.ch/recettes

EDNA