

TARTINADE D'ALLIAIRE SUR TOAST EN APÉRO



Ingrédients pour 16 toasts tartinés en apéro

Ingrédient	Quantité
Fromage frais	120 g
alliaire officinale	20 feuilles
noix de cajou grillées	15
citron	0.50
crackers / toasts	16

Préparation

1. Mixer 15 des 20 feuilles d'alliaire avec les noix de cajou grillées à l'aide d'un hachoir électrique.

2. Incorporer ce mélange dans le fromage frais en y ajoutant le jus d'un demi citron (dosé finement pour la fraîcheur adéquate).

3. Dresser la tartinade sur les crackers/toasts un peu avant de servir (pas trop à l'avance pour éviter le ramollissement des toasts).

4. Ciseler les 5 feuilles d'alliaire restantes par-dessus les toasts pour renforcer le goût.
