

TOAST AU BEURRE À L'ALLIAIRE



Ingrédients pour 8 pers

Ingrédient	Quantité
Beurre	150 gr (ramolli)
alliaire	30 à 40 feuilles
Sel	QS
carotte orange	1 pc (crue)
carotte violette	1 pc (crue)
betterave rouge	1 pc (cuite)
betterave chioggia	1 pc (crue ou cuite)
champignon	1 pc (cru)
tomate cerise	3 pcs
radis	3 pcs
pain	QS (toasts)

Préparation

1. Couper le pain à dimension de toasts désirée ; les griller.

2. Hacher les feuilles d'alliaire lavées et bien essuyées ; les mélanger au beurre malléable ; saler selon votre goût; réserver au frais.

3. Couper les légumes en tranches (selon l'épaisseur désirée) et aux dimensions des toasts.

4. À l'envoi, beurrer les toasts et y déposer la garniture voulue.
