



Bûchettes apéritives de Noël



Pour 6 personnes

Préparation : 30 minutes

Repos : 1h



Ingrédients :

Bûchettes saumon :

- 6 tranches de pain de mie sans croûte
- 50 g de fromage frais
- 3 grandes tranches de saumon fumé
- 20 g d'œufs de saumon fumé
- 5 g de fromage frais

Bûchettes foie gras et confiture de figues :

- 6 tranches de pain de mie sans croûte
- 100 g de foie gras
- 20 g de confiture de figues
- 5 g de graines de pavot bleu
- 5 g de fromage frais

Bûchettes chèvre et au miel

- 6 tranches de pain de mie sans croûte
- 100 g de chèvre
- 10 g de miel
- 20 g de pignons de pin
- romarin frais
- 5 g de fromage frais

Préparation :

1. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplatissez les tranches de pain de mie.



Buchettes saumon : Étalez le fromage frais puis couvrez avec les tranches



de saumon fumé.



Buchette foie gras/figues : Étalez le foie gras puis couvrez avec la confiture de figues.



Buchettes chèvre/miel : Étalez le fromage de chèvre puis couvrez avec



le miel.

2. Roulez chaque tranche de pain de mie sur elle-même pour former des petites bûches.



Formez des petits boudins bien serrés à l'aide de film alimentaire et réservez au frais au moins une heure jusqu'au moment de servir.

3. Au moment de passer à table, ôtez le film.
Coupez les bûchettes en deux puis décorez les. Tartinez légèrement de fromage frais le haut de chacune d'entre elles pour que les décorations adhèrent.

Buchettes saumon : œufs de saumon

Buchette foie gras/figues : graines de pavot

Buchettes chèvre/miel : romarin



C'est parti, à vous de cuisiner !



