

Mini Burger Apéritif



Pour
4 personnes



Préparation
25 minutes

Ingédients

Tranches de Chèvre Affiné Cendré IQF Soignon	4
Tranches de Chèvre au miel IQF	4
Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel	100 g
Mini pains burger aux graines : pavot, sésame, etc.	12
Tranches de jambon Serrano découpé en lanières	2
Petite courgette découpée en spaghetti	1
Crevettes décortiquées	8
Petit concombre découpé en tranches	1
Petite tomate grappe bien mûre découpée en tranches	1
Brins de ciboulette ciselée	3
Huile d'olive parfumée au basilic	2 cuillères à soupe
Jus de citron jaune	1
Petits pics en bois	12
Sel et poivre du moulin	

Les étapes de la recette

- Tartiner toutes les bases de petits pains de Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel, saler et poivrer.
- Préparer 4 premiers mini burger avec les lanières de Serrano surmontées de Tranches de Chèvre au miel IQF. Verser un filet d'huile d'olive parfumée et parsemer de brins de ciboulette. Refermer les mini pains en les maintenant avec les pics.
- Préparer les 4 suivants avec les crevettes et les spaghetti de courgettes. Verser un jus de citron et parsemer de brins de ciboulette. Refermer les mini pains en les maintenant avec les pics.
- Préparer les 4 derniers avec les tranches de concombre, de tomates et de Chèvre Affiné Cendré IQF Soignon. Verser un filet d'huile d'olive parfumée et parsemer de brins de ciboulette. Refermer les mini pains en les maintenant avec les pics.

Pour réaliser cette recette



IQF Tranche de chèvre cendré - 42 mm



Tost'O'Chèvre

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr