



Bouchées apéritives au Saint Agur

Temps de préparation : 25 min

Recettes pour 4 personnes

Ingrédients

Pour les toasts

- 12 tranches de pain d'épices
- 1 pot de crème de Saint Agur
- Quelques groseilles
- Quelques branches de persil

Les toasts

1. Disposez une cuillerée de crème de Saint Agur sur chaque toast de pain d'épices (découpez au préalable si les tranches sont grandes).
2. Ajoutez quelques groseilles, un brin de persil et poivrez.

Pour les cuillères

- 135 g de Saint Agur
- 2 poires
- 1 pincée de 4 épices
- 2 cuillères à soupe de miel
- Quelques framboises

Les cuillères apéritives

1. Coupez les poires en dés. Faites-les revenir à la poêle avec le miel et le 4 épices pendant 10 min environ, en remuant régulièrement.
2. Laissez refroidir la préparation dans les cuillères.
3. Ajoutez quelques miettes de Saint Agur par-dessus, ainsi que quelques framboises.

Pour les verrines

- 1 pot de Saint Agur Frais Plaisir
- 50 g de crème fraîche
- 1/2 ananas (taille moyenne)
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- Quelques cuillères de granola salé

Les verrines apéritives

1. Mélangez le Saint Agur Frais Plaisir avec la crème fraîche.
2. Mettez la préparation dans une poche à douille et placez au réfrigérateur.
3. Retirez l'écorce et leur coeur fibreux de l'ananas puis coupez-le en petits dés. Faites-les revenir à feu vif dans une poêle avec la cassonade, jusqu'à caramélisation.
4. Dressez les verrines en superposant le Saint Agur Frais Plaisir, le granola salé et l'ananas poêlé et refroidi.

