

Mise en Bouche : Pesto Rosso, etc...

Ingrédients :

Pesto Rosso

- 1 boîte de tomates séchées (bocal en verre Sacia)
- 1 sachet de parmesan (60 g)
- 1 à 2 gousses d'ail pressées

Rillette de thon

- 1 boîte de thon
- 1 boîte de Mme Loik
- Poivre

Tartare d'algues

Tiramisu salé saumon



Préparation :

Pesto Rosso

- Mettre les ingrédients dans le mixeur puis ajouter à votre convenance l'huile des tomates séchées en procédant par petites étapes pour ne pas noyer le pesto .
- Mélanger le tout pour obtenir une pâte onctueuse.
- Servir sur toasts

Rillette de thon

- Mélanger les ingrédients de façon à obtenir un mélange homogène.
- Assaisonner à sa convenance

La recette de tartare d'algues est déjà sur le site de « A la Croisée des Abers »
et vous trouverez la recette du tiramisu sur un fichier annexe.