



Verrines saveur Coraya à l'encre de seiche

claire63



Voici la recette de verrines idéales pour un apéritif gourmand !!!

Ingrédients :

- Piment d'Espelette
- Ciboulette cisellée
- Sel, poivre
- 2 Cuillères à soupe de pâte de citrons confits
- 50gr de petites pâtes billes
- 1 dose d'encre de seiche
- 1 yaourt Bulgare nature
- 10 Bâtonnets saveur Coraya

Préparation :

1/ Faites cuire les billes de pâte le temps indiqué sur le paquet dans un grand volume d'eau.

Égouttez les et mélangez les à l'encre de seiche. Laissez refroidir.

2/ Dans un saladier, versez le yaourt et ajoutez le surimi grossièrement haché au couteau. Ajoutez la pâte de citron confit. Assaisonnez de sel, poivre et piment d'Espelette.

3/ Garnissez chaque verrine de pâtes à l'encre de seiche et terminez par ajouter 1 cuillère à café de préparation au surimi et citron confit. Servez bien frais.

Que l'apéro commence !!!

C'est vraiment très original et surprenant !!!

Code Zodio : 10111890 Prix : 5€90

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr