



## BATEAUX APÉRO

**Préparation:** 5 minutes chacun

### **Ingédients pour les bateaux au fromage** (6 pièces)

- 2 tranches de pain de mie
- env. 70g de fromage frais aux herbes
- 3 grandes tranches de fromage fines
- 6 bâtonnets décoratifs

### **Préparation**

Étaler le fromage frais sur les tranches de pain de mie, puis les couper en 3 triangles. Couper les tranches de fromage en deux. Transpercer chaque morceau avec un bâtonnet de manière à imiter une voile de bateau. Piquer ensuite le bâtonnet sur le pain de mie.

### **Ingédients pour les petits bateaux à la pomme** (6 pièces)

- 1 pomme
- 1 Kaki Persimon
- 6 bâtonnets décoratifs

### **Préparation**

Couper la pomme en deux, puis chaque moitié en trois quartiers. Retirer les pépins. Couper le Kaki en gros morceaux. Transpercer chaque morceau avec un bâtonnet, puis piquer ce dernier sur les quartiers de pommes.

### **Astuce**

Servir les petits bateaux apéro avec de petits Goldfish Original ou Goldfish épeautre complet, à l'apéritif ou au goûter. Ils régaleront petits et grands.

