

APÉRO AVEC ÉTOILES FLAMBÉES ET AÏOLI

Préparation: 20 minutes

ÉTOILES FLAMBÉES

Ingrédients

- 1 pâte à tarte flambée toute prête
- 100 g de mascarpone au gorgonzola
- 1 grosse poire

Garniture : Pousses d'oignons

Préparation

1. Étaler la pâte à tarte flambée, badigeonner de gorgonzola et découper des étoiles avec un grand emporte-pièce de la forme correspondante.
2. Couper les poires en fines lamelles et garnir les étoiles avec ces lamelles.
3. Faire cuire environ 8 à 10 minutes à 200 °C sur la grille inférieure du four (le fond doit être croustillant).

Le gorgonzola peut être remplacé par du fromage frais aux fines herbes.

Astuce

Les différents biscuits apéritifs Kambly tels que les ApériSticks Betterave, les flûtes, le Twist Fromage et les Ficelles aux Olives s'accordent parfaitement.

AÏOLI

Ingrédients

- 1 œuf
- 2 gousses d'ail, pressées
- Huile de colza
- Sel

Préparation

1. Battre l'œuf, ajouter l'ail et battre jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse, en ajoutant doucement l'huile (jusqu'à ce que la consistance soit correcte).
2. Assaisonner avec du sel et conserver au réfrigérateur.

Se conserve jusqu'à 2 jours au réfrigérateur.

