FICHE RECETTE

Mise à jour : 23/04/2024

Brochettes d'antipastis farcis au thon

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
200 g	Artichauts sautés en boîte 4/4 DEMETRA	0097977
200 g	Courgettes grillées à l'huile en boîte 4/4 DEMETRA	0098654
25 centilitres	Crème liquide	~
200 g	Lanières de poivrons rouges et jaunes rôtis en boîte 4/4 DEMETRA	0097975
20 pièces	Pique en bambou 9 cm en boîte de 200 SOLIA	0215655
1	Poche pâtissière en sachet de 100 PUBLI EMBAL	0135517
PM	Poivre gris moulu en sachet 1 kg CARAVELLE	0093027
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
200 g	Thon Albacore au naturel en poche 720 g FURIC SAUPIQUET	0042802

Étapes de préparation

1. Mettre la crème liquide à foisonner au batteur. Ajoutez le thon et rectifier l'assaisonnement.
2. Garnir la poche de crème de thon. Garnir les poivrons de crème et réserver au réfrigérateur.
3. Piquer les poivrons farçis, les artichauts et les courgettes sur les piques bambou.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Sancerre vin blanc AOC en

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

bouteille 75 cl PIERRE PRIEUR et FILS DOMAINE DE SAINT-PIERRE