

Cornets apéritifs



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
80 grammes	Câpres fines en boîte 4/4 MARTINS	0155504
50 grammes	Crabe extra fancy en boîte 4/4 NAUTILUS	0019018
100 millilitres	Huile d'olive extra vierge Prodigueuse en bouteille verre 50 cl BORGES	0042475
30 pièces	Mini-cône coloré et palette de présentation en colis 365 g PIDY	0217559
300 grammes	Olives noires dénoyautées 30/33 en boîte /4 VALTONIA	0006858
50 grammes	Pignon de pin en sachet 1 kg DOMINO	0005064
2 pièces	Poche pâtissière en sachet de 100 PUBLI EMBAL	0135517
7 grammes	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
300 grammes	Rillettes de saumon en barquette 1 kg FURIC SAUPIQUET	0001088
300 grammes	Rillettes de thon en barquette 1 kg FURIC SAUPIQUET	0005475
150 grammes	Tomates semi-séchées à l'huile de tournesol en boîte 4/4 DEMETRA	0097979

Étapes de préparation

- 1 A l'aide d'un couteur, mixer les rillettes de poissons séparément puis débarrasser en poche et réserver au frais.
- 2 Pour réaliser la tapenade, mettre un peu d'huile d'olive sur les parois du mixeur. Mixer ensuite les olives noires, la purée d'ail et les capres. Rajouter de l'huile d'olive jusqu'à avoir la consistance souhaitée. Saler et poivrer.

- 3 Mettre en poche la tapenade d'olive noire et réserver.
- 4 Tailler la tomate confite en petit morceaux régulier et réserver.
- 5 Dresser les mini cônes salés sur leur présentoir. Garnir avec les rillettes de poissons ainsi que la tapenade d'olive noire.
- 6 Vous pouvez décorer les mini cônes de crabe émietté, de pignons de pin et de morceaux de tomates confites. Servir bien frais

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Côtes de Gascogne blanc IGP GROS MANSENG en bouteille 75 cl Cuvée Léa