

## Mini Toasts

# SAUMON & AVOCAT aux agrumes

- 25 Minis Apéro Brioché
- 4 tranches de saumon fumé (150 g)
- 3 avocats
- 1 citron vert non traité
- 1 orange non traitée
- 1 c. à s. de graines de sésame torréfiées
- Fleur de sel
- Piment d'Espelette
- Aneth frais

### Préparation

1. **Presser et râper** séparément l'orange et le citron vert, **réserver** le jus et le geste.
2. **Couper** chaque tranche de saumon en plusieurs lanières de largeur 2 cm environ. Les **mélanger** avec quelques zestes de citron et d'orange râpés. **Ajouter** une cuillère à soupe de jus d'orange. **Mélanger** à nouveau et réserver.
3. **Couper** les avocats en deux, enlever le noyau et la peau. **Découper** finement des tranches d'avocat et **déposer** une à deux tranches sur chaque mini toast.

**Ajouter** deux gouttes de citron vert pressé.

4. **Recouvrir** les toasts d'une lanière de saumon aux agrumes.

5. **Saupoudrer** le tout d'une pincée de fleur de sel, de piment d'Espelette et de graines de sésame.

6. **Décorer** avec quelques brins d'aneth.

Vous pouvez remplacer le saumon par deux petites crevettes roses par toast.

## Mini Toasts

# FROMAGE FRAIS aux noix et figes

- 25 Minis Apéro Campagne
- 300 g de fromage frais fouetté
- 3 figes séchées moelleuses
- Noix
- Miel

### Préparation

1. **Hacher** grossièrement les noix et **détailler** les figes en petits dés.
2. **Mélanger délicatement** les figes, les noix et le fromage frais dans un saladier.
3. **Déposer** cette préparation sur les Minis Apéro Campagne.
4. **Ajouter** quelques noix hachées pour décorer et un filet de miel.

Vous pouvez remplacer le fromage frais par une fourme d'Ambert ou du roquefort.

