Bouchées festives de Noël



Pour 10 tartelettes :

- 1 pâte brisée
- 1 jaune d'œuf
- Graines de sésame

Cuisson des tartelettes 12 minutes à 200°C

Faire cuire les petits cercles de pâte dans les moules après y avoir ajouter le jaune d'œuf et les graines de sésame. Après cuisson, laisser refroidir.

Pour préparer la crème incorporer 4 généreuses cuillères à soupe de St Moret avec 10cl de crème, le zeste d'un citron et un peu de poivre.

Garniture :

- Truite fumée
- Chou rouge
- Grenade
- Herbes fraiches (ciboulette, persil...)
-

Disposer la truite fumée roulée en petits morceaux, mettre du chou rappé, et quelques grains de grenade ajouter sur le dessus les herbes fraiches de votre choix.