



BOUCHÉES DE CAROTTES ET BOURSIN® CABILLAUD

Avec Boursin® cabillaud, échalote, ciboulette barquette 500g



Préparation: 15 minutes

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

160 g Boursin® à tartiner cabillaud, échalottes et ciboulette (ou Boursin® à tartiner concombre aneth)

2 carottes

Quelques pousses de graines germées

1 radis rose

sel

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Épluchez et nettoyez les carottes puis taillez-les en rondelles de 2 cm d'épaisseur.
2. Salez les carottes.
3. Creusez le coeur des carottes à l'aide d'une cuillère à café.
4. Déposez un peu de Boursin® Tartinable Cabillaud, échalote, ciboulette ou du Boursin® Tartinable Concombre & Aneth dans le creux des carottes.
5. Vous pouvez décorer avec quelques pousses de graines germées ou des rondelles de radis.
6. Dressez sur une assiette pour servir vos clients en apéritif pour l'afterwork ou pour un événement !



*Boursin® cabillaud,
échalote, ciboulette
barquette 500g*