

Petites Bouchées de Maquereaux à l'Escabèche

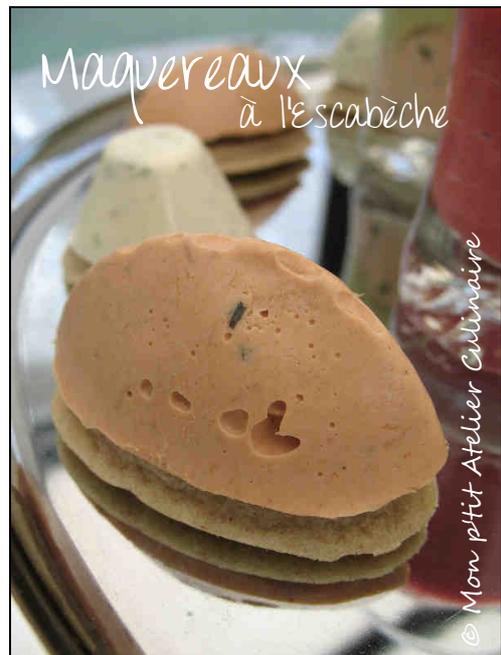
Préparation : 10 minutes

Froid : 4 heures

Ingrédients :

15 Petites Bouchées

- * 1 boîte de Maquereaux à l'Escabèche (169 g)
- * 100 g de St Môret
- * 1 ½ feuilles de gélatine
- * 1 CS de jus de citron



Préparation :

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes.

Mixez les maquereaux avec la sauce et le St. Môret.

Essorez la gélatine et faites-la fondre avec le jus de citron dans une petite casserole. Ajoutez le tout aux rillettes de saumon.

Remplissez les empreintes **Petites Bouchées** (FP 2174) et gardez-les au moins 4 heures au frigo avant de les servir sur du pain, des mini blinis ou des crackers.

Suggestion : Préparez en même temps des bouchées au Tzatziki