

*C'est l'heure de l'apéritif !*

*Les cuillères apéritives Chèvre, asperges  
& Magret de canard fumé*

*Pour 10 cuillères :*

10 asperges vertes (J'ai pris des asperges en bocal)  
200 g de chèvre frais (Petit Billy)  
Une cuillère à soupe de crème fraîche  
Une bonne poignée de noix  
10 petites tranches de magret de canard fumé  
Sel, poivre  
Paprika

*Préparation :*

Hachez vos noix en petits morceaux.  
Dans un petit bol, mélangez le fromage de chèvre frais, la crème, et les noix hachées.  
Salez, poivrez.  
Formez des quenelle avec la crème de chèvre et disposez les dans chaque cuillère.  
Coupez le bout de vos asperges et entourez les de magret de canard fumé.  
Déposez vos asperges sur la chèvre.  
Mettre au frais jusqu'au moment de déguster.  
Saupoudrez de paprika avant de servir...

\* Vous pouvez ajouter des feuilles de menthe ciselées à la crème de chèvre pour encore plus de fraîcheur.

Si vous avez des questions n'hésitez pas à me contacter à l'adresse suivante :  
[\*delicieux@gmail.com\*](mailto:delicieux@gmail.com)

Délicieusement, Marine.  
<http://delice-yeux.over-blog.com>

*Delice-Yeux©*