



Cooking is beautiful présente :

Petits bonbons farcis aux crevettes

Un amuse bouche hyper simple pour épater la galerie !

Préparation : 10 mn

Pour une vingtaine de bonbons

Ingrédients :

20 grosses crevettes

Une vingtaine de pousses d'épinard

1 botte de ciboulette

50 g de pignons de pin

2 cuillères à soupe d'huile de truffe

Sel, poivre

Etape 1

Mixez grossièrement les crevettes avec les pignons de pin et l'huile de truffe. Salez, poivrez.

Etape 2

Préparez les petits bonbons :

Déposez un peu de farce au milieu des pousses. Enrouler la pousse sur elle-même et tenez le bonbon maintenu avec un brin de ciboulette noué au tour.

Hum... voilà un apéro jamais vu, non ? Avec une belle alliance de saveurs !

A table !

