

PLANCHE APERO

Tartines printanières

Produits



Concombre cube avec
peau
1kg Florette



Ciboulette coupée
200g Florette



Tomates Cerise
1Kg Florette

Ingrédients :

- 1 barquette de concombre cube Florette
- 1 barquette de ciboulette Florette
- 200g de tomates cerise Florette
- 1 botte de radis
- 120g de fromage frais type Philadelphia
- 8 tranches de pain suédois
- Le jus de deux citrons
- Sel, Poivre



Apéro



10 tartines



15
min

Les étapes de préparation :

1. Toaster légèrement le pain. Tartiner avec le fromage frais préalablement mélangé avec le jus de citron, la moitié de la ciboulette ciselée et sel/poivre.
2. Répartir joliment les concombres cubes.
3. Dresser quelques rondelles de radis et quelques tomates cerise coupées en 2.
4. Décorer de quelques brins de ciboulette.



Astuce du chef !

Vous pouvez varier le pain et réaliser cette tartine avec un pain ciabatta ou une focaccia.