

Mini croques apéro aux fraises

6 personnes Préparation : 10 min

Ingrédients :

6 tranches de pain de mie

150 g de chèvre frais

Une barquette de Fraises Gariguette Label Rouge

Des feuilles de mâche

Piment d’Espelette

De la crème fraîche

Des fleurs comestibles

Un emporte-pièce rond (diamètre entre 3 et 4 cm)

Préparation :

Faire griller les tranches de pain de mie au grille-pain.

Mélanger le chèvre frais avec le piment d’Espelette et un peu de crème fraîche.

Adapter le dosage pour avoir une texture onctueuse et un goût légèrement piquant.

Tartiner les tranches de pain de mie grillées avec la préparation et utiliser un emporte-pièce rond pour détailler 4 pièces par tranche.

Couper les fraises en mettant de côté la pointe.

Pour le montage, poser une feuille de mâche sur chaque pain de mie rond, ajouter un morceau de fraise et refermer le sandwich avec une autre tranche de pain de mie chèvre/piment d’Espelette/mâche.

Utiliser un cure-dent pour faire tenir le tout et décorer avec une fleur comestible