

CANAPÉS TRICOLORES AU BEURRE DE FROMAGE

Ingrédients

Chaque beurre composé suffit pour 15-20 pièces

Beurre de tilsiter rouge (photo):

50 g de beurre ramolli

50 g de tilsiter corsé, râpé

1 piment rouge étuvé, haché et écrasé à travers un tamis

1 cc de purée de tomate

Sel, poivre de Cayenne

Brunoise de tomate pour garnir

Beurre de sbrinz jaune:

50 g de beurre ramolli

30 g de sbrinz AOP râpé

Un peu de safran en poudre dissout dans 2 cc de jus de citron

1 cc d'huile

Sel, poivre de Cayenne

Fleurs de calendula (comestibles!) pour garnir

Beurre de brebis blanc:

50 g de beurre ramolli

50 g de fromage de brebis semi-dur, râpé

Sel, poivre blanc

Feuilles de cerfeuil pour garnir

15-20 petites tranches de pain grillées, p.ex. mini-pain de mie, pain au lard, pain aux noix, pour chaque beurre composé



Préparation

1. Mélanger les ingrédients de chaque beurre composé et rectifier l'assaisonnement.
2. En tartiner les tranches de pain et garnir de cerfeuil.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 43 kcal; protéines: 1 g; lipides: 3 g; glucides: 3 g.