



LA RECETTE *du* LUNDI

les tartinades revisitées du comptoir

apéro



Tartinade de saumon, Gravlax et sésame au yuzu

Produits du Comptoir :

- 1 pot de rillettes de saumon
- ½ cuillère à café de mélange Gravlax
- 1 cuillère à soupe de sésame au yuzu

Ingrédients frais :

- 80 g de fromage frais
- 1 cuillère à café de jus de citron
- Quelques brins d'aneth ou de ciboulette

Préparation :

Mélange les rillettes de saumon avec le fromage frais, le jus de citron et le mélange Gravlax. Dépose la préparation dans un petit bol, puis termine avec les herbes fraîches et le sésame au yuzu.

Tartinade de caviar d'aubergine, feta et zaatar

Produits du Comptoir :

- 1 pot de caviar d'aubergine
- ½ cuillère à café de zaatar
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame
- 1 filet d'huile d'olive

Ingrédients frais :

- 100 g de feta
- 1 cuillère à soupe de yaourt grec
- Quelques feuilles de menthe ou de persil

Préparation :

Écrase grossièrement la feta, puis ajoute le caviar d'aubergine, le yaourt grec et le zaatar. Mélange en gardant quelques morceaux de feta. Termine avec un filet d'huile d'olive, les herbes fraîches et les graines de sésame.

Tartinade de maquereau, pomme croquante et curry breton

Produits du Comptoir :

- 1 pot de rillettes de maquereau
- ½ cuillère à café de curry breton

Ingrédients frais :

- 60 g de fromage frais
- ¼ de pomme Granny Smith
- 1 cuillère à café de jus de citron
- Quelques brins de ciboulette

Préparation :

Coupe la pomme en tout petits dés et mélange-la avec le jus de citron. Dans un bol, mélange les rillettes de maquereau, le fromage frais et le curry breton. Ajoute la moitié des dés de pomme et la ciboulette ciselée. Termine avec le reste de la pomme sur le dessus.

**INGRÉDIENTS &
PRÉPARATION**

**BON
APPÉTIT**



Pour 24-30 toast

