

Sangria blanche

*Accompagnée de ses financiers aux olives
- de ses canapés de magret aux spéculoos
- de ses brochettes d'œuf de caille et de tomates.*

Pour 6 personnes:

Financiers aux olives

*pour 4 personnes : 130 g de farine - 160 g de beurre - 3 blancs d'œufs
100g d'olives noires dénoyautées Sel et poivre.*

Préchauffez le four th 200° (th 6-7) . Faites fondre 140 g de beurre. Dans un saladier, mélangez la farine avec le sel et le poivre, incorporez-les en fouettant les blancs d'œufs puis versez le beurre fondu et mélangez. Coupez les olives en tous petits morceaux et incorporez-les à la pâte. Beurrez les moules et répartissez-y la pâte. Enfourez pour 15 min. Démoulez sur une grille. Dégustez tiède ou froid.

Canapés de magret de canard au spéculoos

*- 1 paquet de spéculoos - 180 g de filet de magret de canard fumé
1 pot de Chutney à la mangue - poivre du moulin.*

Séparez les tranches de canard fumé et ôtez le gras. Tartinez les spéculoos d'un peu de chutney à la mangue. Poivrez et recouvrez d'une tranche de magret. Dresser sans trop attendre pour ne pas ramollir le gâteau.

- Brochettes d'œufs de caille et de tomates cerise.

1 boîte d'œufs de caille (24) - 24 tomates rouges et 24 tomates jaunes. - sel et 1 c à c de cumin.

Faire cuire les œufs 4 à 5 min. Les faire refroidir et les écaler. Lavez les tomates.

Sur une pique en bois, mettre d'abord 1 tomate puis 1 œuf et 1 tomate.

Roulez les brochettes dans un mélange de sel et de cumin.

