

# Les Apéri'Toasts

Votre marché



## Ingrédients pour 24 sucettes

- 1 assortiment « découverte »
- 1 assortiment « gourmand »
- 1 bocal de gelée de poires au poivre de Sélim (en vente dans nos boutiques)
- 1 bocal de piment d'Espelette (en vente dans nos boutiques)
- 100 g de chocolat noir amer
- 1 assortiment de fruits secs
- 1 assortiment de fruits moelleux
- 1 sachet de graines de sésame
- 1 sachet de graines de pavot
- 1 pain d'épices (en vente dans nos boutiques)

### Avec nos assortiments « découverte » et « gourmand »

réalisez très simplement des sucettes au foie gras dans des déclinaisons originales et créatives. Tout d'abord piquez vos apéri'toasts sur des piques en bois.

**Pour réaliser des nappages :** faites chauffer du chocolat noir non sucré ou notre gelée de poires au poivre de Sélim, trempez vos sucettes de foie gras et laissez refroidir 15 min au réfrigérateur.

**Pour les graines :** versez un peu de graines de pavot ou de sésame grillées dans une coupelle puis tapotez chaque face de vos sucettes. Essayez également avec notre piment d'Espelette AOC.

**Pour les fruits secs ou moelleux :** concassez grossièrement vos fruits et parsemez-les sur vos sucettes de foie gras. Au choix : pistaches, noix, amandes, noisettes, abricots, figues, poires...

**Pour les mini sandwich :** coupez votre pain d'épices en tranches fines puis à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un petit verre découpez des ronds du diamètre du foie gras.

**Remarques :** il est important de garder le foie gras bien froid lors de la réalisation de vos sucettes créatives. Libre à vous d'associer plusieurs ingrédients sur la même sucette, faites varier les couleurs et les textures, laissez aller votre imagination.

Accompagnez vos sucettes au foie gras d'un vin blanc moelleux ou d'une coupe de champagne. **Bon appétit !**



[www.valette.com](http://www.valette.com)

Pour votre santé, pratiquez une activité sportive régulière...[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

RCS Cahors Siret 327 843 603 00017 - Code APE 1013A - Suggestions de présentation - Sous réserve d'erreurs typographiques - Ne pas jeter sur la voie publique.