

BOUCHÉES DE GARDEN GOURMET VOIE GRAS À LA MANGUE ET FIGUE

INGRÉDIENTS

- 1 paquet de Voie Gras Garden Gourmet
- 2 cuillères à soupe de confiture de figues
- 1 mangue
- 2-3 figues



Un apéritif simple, raffiné et 100% végétarien? Avec nos petites bouchées de Voie Gras accompagné de mangue et de figue, vos invités seront satisfaits et tout ça sans aucune culpabilité pour les animaux! C'est très facile et rapide, n'attendez plus pour l'essayer.

PRÉPARATION

1. Préparez la mangue et les figues

Pelez et coupez la mangue en petits cubes.
Faites la même chose avec les figues.

2. Préparation du Voie Gras

Pour sortir le Voie Gras en un seul bloc, plongez le pot fermé quelques secondes dans de l'eau chaude, ensuite à l'aide d'un couteau sortez le Voie Gras en un bloc sur une planche ou une assiette.

3. Préparation des cuillères de Voie Gras

Déposez quelques cuillères apéritives individuelles en guise de base.
Déposez dessus un petit peu de mangue et de figues mélangées et une petite tranche de Voie Gras. Ajoutez sur le dessus un petit peu de confiture de figue.

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR [GARDENGOURMET.CH/FR](https://www.gardengourmet.ch/fr)