

Les idées recettes

Mary's



Amuse bouche

Pour une soirée cocktail

- Coraillade mary's
- 8 petites tomates cerises grappes
- 4 œufs
- 1 avocat mûr
- 4 galettes de riz soufflées
- 4 c. à s. de Brousse (fromage)

Cuire les œufs dans une casserole d'eau comme d'habitude puis les refroidir.

Écaler les œufs, les couper en deux, retirer les jaunes et les écraser dans un bol avec la brousse et un peu d'avocat, assaisonner selon vos envies.

Creuser et vider délicatement les tomates, les assaisonner si vous le souhaitez.

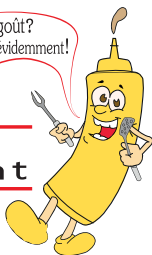
Amusez-vous maintenant à garnir œufs et tomates. Tartiner la coraillade sur les galettes de riz et poser de fines lamelles d'avocat dessus. Bon apéro.



Astuce du chef

Faites vous plaisir, soyez créatifs.

Le goût?
mary's évidemment!



sauce &
condiment

Retrouvez Sauce Mary's sur
facebook

www.marys-sauce-condiment.fr