



CANAPES DE CONCOMBRE AU PATE ET A LA CORIANDRE

Pour 6 personnes — Préparation : 10 min. — Cuisson : 0 min.

Ingrédients :

- 1 concombre
- 80 g de Pâté ISLA DELICE (soit la moitié d'une barquette)
- 10 brins de coriandre fraîche

Préparation :

- Lavez le concombre, épluchez-le partiellement (retirez une bande sur deux) et coupez-le en rondelles de 5 mm environ.
 - Lavez la coriandre, séchez-la, effeuillez-la et ciselez-la.
 - Tartinez de Pâté de foie de volaille ISLA DELICE les rondelles de
 - Saupoudrez de coriandre ciselée et déposez les canapés sur un plat.
 - A déguster entre amis