



FARANDOLE DE TOASTS AUX BEURRES AROMATISES ET SAUCISSON SEC

Pour 6 personnes — Préparation : 20 + 60 (réfrigération) min. — Cuisson : 0 min.

Ingrédients :

- 36 tranches de pain (rondelles de baguette ou pain de mie coupé en rondelles avec un emporte pièce, ou toasts divers)
- 1 Sec ISLA DELICE coupé en 36 tranches très fines et sans la peau
- 150 g de beurre ramolli
- 1 bouquet d'herbes fraîches (basilic, coriandre, persil plat, ciboulette)
- ou 18 olives noires ou vertes dénoyautées
- ou 6 gousses d'ail

Préparation :

- Commencez par préparer le beurre aromatisé. Lavez le bouquet d'herbes choisi, séchez-le, effeuillez-le si nécessaire et hachez-le finement. Vous pouvez également choisir d'utiliser les olives : dans ce cas, hachez-les finement. Si vous préférez l'ail, alors dégermez les gousses et hachez-les
 - Mélangez bien le beurre ramolli et la garniture choisie (vous pouvez en mélanger plusieurs ensemble : basilic + olive + ail, par exemple. Dans ce cas, divisez les quantités préconisées par 3)
 - Sur le plan de travail étalez une feuille de film alimentaire, déposez-y le beurre et roulez le film sur lui-même en forme de cigare. Serrez-bien les bords, comme si vous prépariez un gros bonbon, et glissez-le au frais pour 1
 - Faites toaster les tranches de pain, sortez le beurre du réfrigérateur et étalez-le sur le pain. Recouvrez chaque tranche de pain d'une rondelle de
 - A déguster en amuse bouche avec vos invités