



Collations

Plateau apéro facile

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 grammes de fromage (en dés, maak naar keuze)
100 grammes de salami (en dés, goût au choix)
4 paquets d'hummus (goût au choix)
100 grammes de tomates séchées au soleil
150 grammes boulettes de viande
100 grammes de salami (fuet)
150 grammes d'olives
100 grammes de grissini

Pour les chips de tortilla

4 tortillas
épices italiennes
huile d'olive

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Prenez ensuite un plateau apéritif en bois.
Savez-vous qu'un plateau en bois crée immédiatement une atmosphère agréable ?

Coupez les tortillas en pointes. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Aspergez le tout d'un peu d'huile d'olive et de fines herbes italiennes. Cuisez les pointes 5 minutes au four.

Placez d'abord les différents petits plats sur votre planche. Remplissez-les avec des olives, des tomates séchées au soleil et les différents dips.

Disposez ensuite les autres ingrédients en vrac autour. Régalez-vous !

Conseil:

- Vous préférez donner une touche personnelle à votre plateau ? Alors faites vos boulettes vous-même.
- Délicieux pour compléter : petites brochettes tomate-mozzarella, fromages à pâte molle, différentes sortes de crackers,....

