

CANAPES – GAUFRETTES APERITIVES TOMATE BASICLIC



Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 0 minute

Pour un apéritif facile et rapide à réaliser :

- 1 pot de 190 g de sauce aux poivrons, figes et noisettes
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 3 feuilles de gélatine
- **1 étui Les Petits Ecus tomate basilic**

Préparation :

Verser le pot de sauce et les 4/5ième de la crème fraîche dans un saladier et mélanger.

Faire tremper les feuilles de gélatine pendant 5 minutes dans de l'eau froide et les égoutter.

Chauffer le reste de crème et hors du feu ajouter les feuilles de gélatine. Remuer jusqu'à complète dissolution et incorporer cette préparation au mélange sauce crème.

Mixer grossièrement avec un mixeur électrique et verser dans des mini moules en silicone.

Mettre au réfrigérateur au moins 6 heures.

Avant de servir, démouler vos préparations et les placer entre deux gaufrettes.

Remarque :

Vous pouvez aussi varier les saveurs en changeant la sauce.

Afin de conserver le croquant des gaufrettes, réaliser le montage de vos canapés juste avant de les servir.