



Finger food

Bouchées salées surprises



15 min 15 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISON

0

REPOS

251

CALORIES

Étape 1

Préparation du pain

- 1 Faire dorer les tranches de pain de mie dans un toaster.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Plonger l'œuf dans une casserole d'eau bouillante et laisser cuire pendant 10 minutes. Passer ensuite l'œuf sous l'eau froide pour stopper la cuisson.
- 2 Écaler l'œuf et le couper en très petits morceaux à l'aide d'un couteau d'office puis réserver dans un bol.
- 3 Ciseler finement les tiges de ciboulette à l'aide d'un couteau éminceur puis ajouter dans l'œuf et mélanger à l'aide d'une fourchette.
- 4 Mélanger dans un autre bol les deux fromages à l'aide d'une fourchette. Ajouter du sel, mélanger puis réserver.
- 5 Détailler le radis en rondelles à l'aide d'une mandoline puis réserver dans un bol.
- 6 Découper des disques de jambon cuit à l'aide d'un emporte-pièce et réserver.

Étape 3

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les bouchées

4 tranche(s) **Pain de mie**
200 g **Fromage frais à tartiner**
30 g **Fromage ail et fines herbes**
2 tranche(s) **Jambon cuit**
1 **Radis**
4 tige(s) **Ciboulette**
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
1 **Poivre**
1 **Sel**

Ingrédients pour le dressage

1 **Ciboulette**

Dressage

- 1** Tartiner les tranches de pain de mie avec le mélange de fromage frais à l'aide d'un couteau d'office.
- 2** Parsemer d'œuf à la ciboulette et poivrer légèrement.
- 3** Détailler le tout à l'aide d'un emporte-pièce et les poser sur une assiette.
- 4** Recouvrir d'un disque de jambon puis d'une rondelle de radis.
- 5** Décorer les bouchées et l'assiette avec de la ciboulette puis servir.