Finger food

Bouchées salées surprises

15 min	15 min	0	0	251
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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.