

BOUCHEES AU BEURRE

Très facile à faire, 15 minutes

Pour 6 personnes

1 paquet Canapés nature JAQUET 3x20 toasts à la Migros
1/3 plaque 250 gr. beurre
1/3 cc ail en poudre
1 cc bouillon de poule
2 pincées sel et poivre

Pour 30 personnes

5 paquets
1,5 plaques
1,5 cc
5 cc
10 pincées

(Pour un four de taille normale : 40 toasts sur une plaque)

Recette

1. déposer les toasts sur une plaque protégée et les passer au GRILL 270° au four pour les dorer **LEGEREMENT**
2. passer le beurre 10 secondes au micro-onde pour le ramollir et le mélanger à l'ail, bouillon, sel et poivre
3. retourner les toasts
4. déposer un bon doigt de beurre sur le côté tendre des toasts
5. passer au GRILL les toasts beurrés en surveillant, jusqu'à ce que les toasts soient dorés, **ATTENTION** : quelques secondes suffisent pour qu'ils deviennent biaufris !

Service

Laisser refroidir sur une grille et servir sur des petits plateaux

Bon appétit

Michel Divorne et Fred Zoells – mars 2010