



Tartelettes Universal HUG garnies d'une mousse au curry et de dattes

Une idée apéritif HUG exclusive – en collaboration avec



Recette pour environ 50 à 60 Mini Tartelettes Universal HUG (rondes, carrées et barquettes)

Ingrédients

20 g de beurre
curry en poudre à volonté
1 pincée de sucre
250 g de Cantadou nature
150 g de fromage blanc demi-gras
1,5 dl de crème
sel et poivre fraîchement moulu
dattes pour la décoration



Préparation:

Faire chauffer le beurre, ajouter le curry en poudre et le sucre, puis le Cantadou et faire fondre. Une fois que le mélange a un peu refroidi, ajouter le fromage blanc et incorporer la crème fouettée en soulevant la masse. Saler et poivrer puis mettre au frais pendant 2 à 3 h au minimum. Verser la préparation dans une poche à douille, garnir les tartelettes et décorer avec des bandes de dattes.

Variante : les dattes peuvent être remplacées par des amandes effilées grillées ou des morceaux d'ananas en boîte.

