



Mini Choux HUG garnis d'une salade pomme-airelle rouge et de thym

Une idée d'apéritif HUG exclusive – spécialement créée par le grand chef Oskar Marti, du restaurant Moospinte, Münchenbuchsee

Recette pour env. 16 Mini Choux / Mini Snack-Tartelettes HUG 4,2 cm

Ingrédients

- 4 pommes
- 4 c. à s. de compote d'airelles rouges
- 8 c. à s. de crème
- 1 citrons (jus)
- 8 petites branches de thym
- sel / poivre



Préparation:

Couper la pomme en petits dés et la faire mariner dans le jus de citron.
Hacher finement le thym et le mélanger à la crème.
Ajouter les petits dés de pomme et les airelles rouges égouttées, saler et poivrer.
Placer la salade sur la tartelette ou dans le chou et décorer à sa guise.

Conseil: constitue également une excellente garniture pour du gibier, des terrines, des pâtés ou en accompagnement de selle de chevreuil au poivre, etc.

