



HUG idées de recette

Une idée apéritif HUG exclusive – en collaboration avec



Vol-au-vent HUG garnis d'une mousse Cantadou - peperonata

Recette pour env. 30 Mini vol-au-vent HUG assortis

Ingrédients:

160 g	de peperonata (petits morceaux de poivrons à la sauce tomate)
1 - 2	gousses d'ail hachées
6 feuilles	de basilic
250 g	de Cantadou aux fines herbes
1,25 dl	de crème
	Sel et poivre fraîchement moulu
	Persil pour la décoration

Préparation:

Faire chauffer la peperonata avec l'ail haché et faire réduire jusqu'à ce qu'il ne reste quasiment plus de liquide. Hacher grossièrement le basilic et l'ajouter au Cantadou. Faire fondre le Cantadou. Mixer finement la préparation au mixeur et laisser refroidir. Fouetter la crème et l'incorporer délicatement à la masse. Saler et poivrer et mettre au frais pendant 4 à 5 h minimum.

Variante: on peut remplacer le Cantadou aux fines herbes par du Cantadou aux olives ou au pistou.

Vol-au-vent HUG garnis d'une mousse Cantadou - cèpes de Bordeaux

Recette pour env. 30 Mini vol-au-vent HUG assortis

Ingrédients:

5 g	de cèpes de Bordeaux séchés
10 g	d'oignons
10 g	de beurre
250 g	de Cantadou aux fines herbes
1 dl	de crème
	Sel et poivre fraîchement moulu

Préparation :

Faire tremper les cèpes de Bordeaux pendant 1 h dans de l'eau froide. Hacher les oignons et les faire revenir dans le beurre. Verser sur les oignons les cèpes de Bordeaux avec le liquide et faire chauffer jusqu'à ce que quasiment tout le liquide se soit évaporé. Ajouter le Cantadou, faire fondre et mixer finement le tout au mixeur. Laisser légèrement refroidir la masse. Fouetter la crème et l'incorporer délicatement à la préparation aux champignons. Saler et poivrer et laisser au frais pendant 4 à 5 heures au minimum.

