



HUG idées de recette

Une idée apéritif HUG exclusive – en collaboration avec



Vol-au-vent HUG garnis d'une mousse Cantadou - saumon fumé

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

Ingrédients:

2 c. à s.	de fond de poisson relevé
250 g	de Cantadou au raifort
0,5 dl	de crème
60 g	de saumon fumé, en petits dés
	Jus de citron (p.e. Limonina)
	Sel et poivre fraîchement moulu
	De l'aneth pour la décoration

Préparation:

Faire chauffer le fond de poisson, ajouter le Cantadou et faire fondre. Laisser refroidir le mélange puis ajouter les petits morceaux de saumon fumé et la crème fouettée en soulevant la masse au Cantadou. Saler, poivrer et ajouter le jus de citron, puis mettre au frais pendant 2 à 3 h au minimum. Verser la préparation dans une poche à douille, garnir les Mini vol-au-vent et décorer d'aneth.

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

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

Ingrédients:

2 c. à s.	de pesto genovese
250 g	de Cantadou aux fines herbes
1,5 dl	de crème
	Sel et poivre fraîchement moulu
	Feuilles de basilic pour la décoration

Préparation:

Chauffer légèrement le pistou, ajouter le Cantadou et faire fondre. Fouetter la crème et l'incorporer délicatement à la masse de Cantadou au pistou. Saler et poivrer et mettre au frais pendant au moins 3 à 4 heures.

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

