



## Mini Tartelettes Universal HUG garnies d'une mousse de tomate, d'ail et de basilic

Une idée apéritif HUG exclusive – en collaboration avec



Recette pour environ 50 Mini Tartelettes Universal ou **Mini Choux HUG**

### Ingrédients

3	gousses d'ail
10 g	de beurre
2 c. à s.	de pâte aux tomates séchées
300 g	de Cantadou aux fines herbes
1,5 dl	de crème
10	feuilles de basilic frais
	sel et poivre fraîchement moulu



### Préparation:

Faire blondir au beurre l'ail finement haché. Ajouter la pâte aux tomates et faire chauffer brièvement en couvrant. Ajouter le Cantadou, chauffer légèrement pour faire fondre.

Laisser refroidir le mélange, hacher finement le basilic et l'incorporer à la masse avec la crème fouettée. Saler et poivrer. Mettre au frais pendant 2 à 3 h au minimum. Verser la préparation dans une poche à douille et garnir les tartelettes.

### Variation:

Les Mini Choux HUG peuvent également être utilisés pour cette recette de mousse à la tomate et au Cantadou.

