



Tartelettes universelles HUG au Liptauer

Une idée HUG exclusive pour l'apéro – spécialement créée par le maître cuisinier Oskar Marti, restaurant Moospinte, Münchenbuchsee

Recette pour env. 10 tartelettes universelles HUG 7 cm

Ingrédients

| | |
|-----------|--|
| 125 g | de fromage frais |
| 1 | gousse d'ail |
| | Ciboulette, persil et cerfeuil finement hachés |
| | Sel et poivre |
| | Paprika |
| 20 g | de cornichons finement hachés |
| Garniture | |
| | Cornichons |
| | Radis |
| | Poivrons |



Préparation:

Bien mélanger les ingrédients cités et assaisonner. Couper les Tartelettes dans leur longueur et les remplir de cette farce. Garnir de cornichons, radis et poivrons.

Conseil:

Remplacer le fromage frais par du Cantadou ou du Tartare et choisir une garniture à son goût!

