

TOASTS APERITIF
AU CONFIT D'OIGNONS AUX CITRONS

Temps de préparation : 15mn

Pour 8 personnes

Ingrédients :

32 canapés tranchés dans une ficelle
ou baguette de seigle ou céréales
100grs de confit d'oignons aux citrons

Pour la garniture, au choix :

8 demi- tomates cerise
8 petits morceaux de saumon fumé
8 morceaux de crabes 8 petites crevettes
8 moules 8 petits morceaux de tranche de citron
ciboulette ciselée, aneth, graines de sésame grillées.
On peut varier selon le goût et l'imagination.

Faites chauffer doucement le confit d'oignons aux citrons dans une petite
casserole. Lorsqu'il est chaud, tartinez vos toasts, décorez.
Vous pouvez servir de suite ou 1 ou 2 heures après la préparation

Demandez nos recettes maison

Domaine de Bordère 11240 Alaigne

Mail : domaine.de.bordere@wanadoo.fr

Site : domainedebordere.fr

Normal

Normal

Titre 1

Titre 1

Police par défaut

Police par défaut

Corps de texte

Corps de texte

Bordère:C:\WINDOWS\TEMP\Enregistrement automatique deDocument4.asd

Bordère9C:\Mes Documents\Recettes\TOASTS AP2RITIF AUX

CITRONS.docy 齧 Ā² Āđ

Times New Roman

Times New Roman

Symbol

Symbol

Comic Sans MS

Comic Sans MS

TOASTS APERITIF

TOASTS APERITIF

Bordère

Bordère

Bordère

Bordère

TOASTS APERITIF

Normal.dot

Microsoft Word 8.0

TOASTS APERITIF

_PID_GUID

{5C1D92CA-CF9F-11D6-9B9A-BB2AA1199171}

{5C1D92CA-CF9F-11D6-9B9A-BB2AA1199171}

Root Entry

1Table

1Table

WordDocument

WordDocument

SummaryInformation

SummaryInformation

DocumentSummaryInformation

DocumentSummaryInformation
CompObj
CompObj
Document Microsoft Word
MSWordDoc
Word.Document.8