

Escargots de mer



8 personnes

15 min préparation

Aucune cuisson

Les ingrédients

- 1 boîte de 60 g** de tartina de thon à la parmesane la belle-iloise
- 20 g** de fromage frais nature ou provençal
- 2 tranches** de pain de mie complet
- 1** petite carotte
- 16** mini blinis (diamètre 4 cm environ)

Les étapes

- 1- Faire griller les tranches de pain de mie dans un toasteur, puis enlever la croûte
- 2- Faire de petits sandwichs avec les rillettes de thon et les blinis
- 3- Eplucher la carotte et former des lamelles avec un économiseur
- 4- Tartiner les tranches de pain avec le fromage et couper des petits rectangles d'environ 5 cm par 1 cm
- 5- Déposer sur chaque rectangle de pain de mie, une lamelle de carotte enroulée et un sandwich de blinis à la verticale
- 6- Mettre vos escargots au frais avant de servir