

Plateau Apéritif Estival

15 min · 6 personnes



INGRÉDIENTS

1 camembert
12 tranches de rosette
20 tranches de chorizo
1 poignée de myrtilles
1 poignée de fraises
1 poignée de menthe
10 olives
10 biscuits apéritifs
¼ de concombre
1 poignée de noix de cajou
10 tranches d'emmental

ON PASSE EN CUISINE

1. Confectionnez la rose de chorizo. Munissez-vous d'une coupe à champagne et placez les tranches de chorizo par-dessus (1 côté à l'intérieur et 1 côté à l'extérieur du verre). Serrez bien les tranches. Une fois que vous avez fait tout le tour. Retournez le verre et soulevez-le. Et voilà, rien de plus simple ! Placez la rose de chorizo au centre du plateau.
2. Coupez le camembert en tranches et placez-les autour de la rose de chorizo. Faites des ronds d'emmental à l'aide d'un petit verre utilisé comme emporte-pièce. Placez les sur le côté du plateau.
3. Faites des formes avec la rosette et placez-les en haut et en bas du plateau. Ajoutez des olives et placez-les à côté de la rosette sur le plateau.
4. Coupez les fraises en 2 et placez-les à côté des olives sur le plateau. Coupez le concombre en rondelles et placez-le en ligne entre la rosette et les fraises (côté droit).
5. Ajoutez les gâteaux apéritifs entre l'emmental et les fraises (côté gauche).
6. Comblez le côté droit avec les noix de cajou. Comblez le côté gauche avec des myrtilles.