

Recette de février
Poisson/Fruits de mer



Prête en
45 minutes



1568 kJ
375 kcal p. p.

Amuse-bouche au saumon et à la truite



FI-1/W 06-09/09

 Mix
SQ5-COC-21279
© 1996 FSC

coop

Pour moi et pour toi.

Ingrédients pour 4 personnes

1 pâte à focaccia abaissée
 (375 g)

1 cs d'huile d'olive

1 cc de gros sel marin

80 g de saumon fumé

1 filet de truite fumée (env. 60g)

1 petit oignon

50 g de tomates séchées à l'huile

Estragon et cerfeuil:

$\frac{1}{2}$ bouquet de chaque

1 boîte de pâte à tartiner
 aux poivrons (50g)

1 boîte de pâte à tartiner
 aux racines rouges et au raifort
 (50g)



1

Étaler la pâte avec le papier sulfurisé dans une plaque, badigeonner d'huile et saler. Cuisson: env. 15 min. au milieu du four pré-chauffé à 200 °C. Sortir la plaque et laisser refroidir.



2

Couper la pâte en deux, puis chaque moitié en 6 et chaque morceau en 2 en diagonale. Émietter le saumon et la truite, couper l'oignon en rondelles. Egoutter les tomates et les couper en lamelles, hacher grossièrement les fines herbes.



3

Étaler la pâte aux racines rouges sur la $\frac{1}{2}$ des fonds et garnir de saumon, d'oignons et de la $\frac{1}{2}$ des herbes. Étaler la pâte aux poivrons sur l'autre moitié et garnir de truite, de tomates et d'herbes. Couvrir chaque petit canapé avec l'autre moitié.

LISTE DES COURSES



Pâte pour focaccia Buitoni, 375g



Saumon pour canapés Coop, prétranché, 140g



Pâtes à tartiner bio Coop Naturaplan Racines rouges – raifort et Poivrons, 50g chacune



Tomates séchées à l'huile Saclà, 280g



Filets de truite fumée Coop, 120g



Martini VINO Spumante, brut

Le conseil du sommelier:

🌐 **Provenance:**
Italie

🍷 **Cépage:**
Prosecco, Pinot Blanc

🍷 **Caractéristiques:**
bouquet floral agréable avec de délicates notes de levure, frais en bouche, perlage délicat, doux mais pas trop et moelleux, un mousseux équilibré

Coop ne vend pas d'alcool aux jeunes de moins de 18 ans.

Il vous faut aussi: ■ huile d'olive ■ gros sel marin ■ oignon
■ estragon ■ cerfeuil

Les produits photographiés sont des suggestions. Si l'un d'entre eux n'est pas disponible, vous en trouverez certainement un autre dans votre Coop qui fera aussi l'affaire.



PÂTE POUR FOCACCIA BUITONI...

Une nouvelle pâte de Buitoni: une pâte pour focaccia, disponible elle aussi au rayon frais, à côté des pâtes à pizza Buitoni. Traditionnellement, la focaccia constitue une part importante de la cuisine italienne et est devenue au

fil du temps un en-cas apprécié. La focaccia, le précurseur historique de la pizza, est un pain plat qu'on peut déguster à l'apéritif ou comme en-cas. Cette pâte pour focaccia Buitoni est produite sans graisses hydrogénées.