

Temps : 45 min

Niveau : Facile

Personnes : 5

De quoi préparer des amuses bouches aux saveurs gourmandes.

Préparation

Etape 1

Choisir la couleur du pain de mie qui servira de palette.
Aplatir les tranches de pain de mie à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'un laminoir jusqu'à obtenir une épaisseur très fine (4 mm max).
Utiliser un gabarit pour découper la plaque de pain de mie en forme de palette de peintre.

Etape 2

Préchauffer le four à 70°C.
Placer les palettes de pain de mie entre deux grilles pour éviter la coloration et les faire sécher au four.
Répéter l'opération avec d'autres plaques de pain de mie, cette fois en utilisant un cercle d'environ 10 cm de diamètre et une douille unie pour faire des mini palettes rondes.
Faire sécher les mini palettes également au four à 70°C.

Etape 3

Remplir des tubes à gouache vides en aluminium avec les différentes pommades (tarama, mayonnaise à la truffe, ganache, tomatade, boudin noir travaillé avec de la crème).
Utiliser des poches en plastique sans douille pour faciliter le remplissage des tubes.
Tapoter les tubes sur le bord du plan de travail pour chasser l'air.

Etape 4

Disposer les palettes de pain de mie séchées sur un plateau.
Présenter les tubes remplis de tartinables à côté des palettes de pain.
Inviter les convives à "peindre" leurs palettes avec les différentes pommades, créant ainsi une dégustation ludique et interactive.
Bon appétit et amusez-vous bien !

Ingrédients



60 g Mayonnaise à la truffe HEINZ



60 g Tarama



60 g Prép ganache au foie gras de canard



50 g Boudin noir



60 g Tomatade

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	1441
Matières grasses (g)	4.4
Dont acides gras saturés	24.9
Glucides (g)	22.1
Dont sucres	4.5
Protéines (g)	7.2
Sel (g)	1.44