



CIGARE AU TARTARE DE LÉGUMES



INGRÉDIENTS

80g de **Tartare de légumes confits Sud'n'Sol**

1g de ciboulette

1g de persil

1g d'estragon

2g d'échalote

2g de cornichon

2g de câpre

3 feuilles de Brick

10g de beurre

2g de persil en poudre

Creamy oignons Sud'n'Sol

Se munir d'un tube

PRÉPARATION

Faire fondre le beurre. L'étaler à l'aide d'un pinceau sur la feuille de Brick. Couper la feuille à la taille souhaitée puis l'enrouler autour du tube prévu. Faire cuire à 180°C jusqu'à qu'elle devienne dorée. Laisser refroidir. Sortir le tube et poser les feuilles sur du papier absorbant.

Hacher le tartare de légumes et laisser égoutter. Tailler en brunoise les cornichons, les câpres et les échalotes. Hacher les herbes. Mélanger le tout et vérifier l'assaisonnement. Mettre le tout dans une poche à douille et remplir les tubes. Sur une assiette mettre une cuillère à soupe de Creamy Oignons, mettre les cigares et assaisonner avec la poudre de persil.

