

Bouchée de Végé pâté traditionnel sur craquelin

Ingrédients

<i>200 g</i>	<i>Pâté Biobon Végé-pâté Viva marché écobio</i>
<i>1 boîte</i>	<i>Craquelins</i>
<i>2 branches</i>	<i>Thym frais</i>
<i>1 c. à soupe</i>	<i>Poivre vert en saumure</i>

Méthode

- 1. Malaxer le végé-pâté et de mettre dans une poche munie d'une douille ronde. Réserver*
- 2. Disposer une petite noix de végé-pâté sur des craquelins et mettre sur le dessus 2 à 3 petites feuilles de thym ou un grain de poivre vert.*

Note. Servir en bouchées apéritives avec un petit verre de Prosecco cuvée brut dispo. SAQ