

BOUCHÉE À L'ANANAS ET JAMBON DE NOËL

PRISCA MORJON



Préparation

15 min

Cuisson

10 min

Personnes

4

Ingédients

¼ d'ananas
Jambon de Noël
12 tranches de pain d'épices
25g de beurre fondu
2 oignons pays
2 branches de persil frais
1 cuillère à café de gingembre
Pâte de piments végétariens
1 cuillère à soupe de vinaigre (vin rouge ou balsamique)
1 cuillère à soupe d'huile
1 cuillère à soupe de sucre de canne
1 cuillère à soupe de gelée de groseilles pays
Baies roses
Sel et Poivre

Préparation

Réaliser le chutney d'ananas en faisant revenir : l'ananas coupé en macédoine, l'oignon pays haché, le gingembre, la pâte de piment, le vinaigre et le sucre de canne.
Saler et poivrer.
Laisser refroidir.
Etaler les tranches de pain d'épices et badigeonner de beurre fondu. Disposer dans un moule à cupcake et enfourner 10 minutes à 180°C.
Laisser refroidir avant de démouler les mini fonds de tarte en pain d'épices.
Couper de fines tranches de jambon de Noël.
Badigeonner les tranches de gelée de groseilles.
Monter les bouchées : garnir les fonds de tarte de chutney d'ananas, surmonter de jambon et décorer avec le persil et les baies roses.
Savourer froid ou tiède.

Environ **2,50€**
PAR PERSONNE

