



BOUCHEES APERO A LA CREME AZZURRO

Pour 24 mini-bouchées à la reine

- 2 Paquets de mini-bouchées à la reine (2 douzaines)
- 80 gr Beurre mou
- 100 gr Bleu Azzurro ou St Agure ou Gorgonzola ou, ou ,ou
- ½ Poivron rouge finement haché
- 1 c.c. Jus de citron
- Poivre du moulin, sel

Recette :

- mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte à passer au sac à douille.
- Remplir les bouchées
- Garnir à choix : petits oignons, petit piment, morceau de noix, etc.

Septembre 2007 , Henry Guggenbuhl - Eric Wuthrich.