

# Navettes pour apéritif

Une réalisation de Fred



Une navette aux rillettes



Les 20 navettes aux saveurs divers

**Ingrédients : Le choix** – Parts : 20 – Préparation : 30 min –



20 navettes



1 pesto



1 Boursin



1 chèvre



Mayonnaise



1 thon au naturel



1 saumon roulé



Anchois à l'huile  
roulés ou allongés



Foie gras ou  
rillettes



1 jambon blanc  
ou de Bayonne



Cornichons



Olives noires



Poivrons débités



Concombre



Tomates cerise

**Préparation – A vous de bien marier les éléments. C'est vous le chef !**

1. Couper les navettes en deux.
2. Préparer des rondelles, chèvre, concombre, tomates d'environ ½ cm d'épaisseur. Réserver.
3. Débiter les cornichons en fines lamelles, les olives en petits dés. Réserver.
4. Garnir le fond des navettes avec une préparation en pot, suivant choix, ou concombre.
5. Par-dessus poser les ingrédients plus épais, poisson ou viande. Mariez les ingrédients.
6. Compléter éventuellement de cornichons en fines lamelles ou d'olives noires.
7. Couvrir le dessus de la 2<sup>ème</sup> moitié des navettes. Disposer au frais 30 minutes.

\*\*\* 27 août 2022 \*\*\*