



MINI TARTELETTES HOUMOUS PATATE DOUCE ET CURRY

€ Coût/portion moyen : 0,53€

🕒 Préparation : 5 min

🕒 Cuisson : 5 min

INGREDIENTS

- 500g de houmous patate douce et curry INSPIRE
- Magret fumé tranché
- Mini-tartelettes
- Mini-pousses décoratives

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Préchauffez le four à 180°C
2. Faites cuire les mini-tartelettes au four pendant 5 à 10min selon leur taille jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
3. A l'aide d'une poche à douille, ajoutez sur vos tartelettes une portion de houmous patate douce et curry.
4. Ajoutez un morceau de magret fumé tranché et une jeune pousse pour la décoration.



Aides Culinaires INSPIRE
HOUMOUS patate douce et
curry 500g



Retrouvez d'autres inspirations sur :

