

# Toasts pain d'épices et magret fumé

🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 0m

🌾 gluten 🥛 lait

*Bouchées apéritives sans cuisson : rectangles de pain d'épices tartinés d'un mélange fromage frais-persil, garnis de magret de canard fumé. Mariage sucré-fumé en 15 minutes.*

France

## INGRÉDIENTS

|                                              |             |                                                                 |       |
|----------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------|-------|
| ☐ persil frais                               | 1/2 bouquet | ☐ tranches de pain d'épices, artisanal, peu sucré de préférence | 6     |
| ☐ fromage frais, type Saint-Môret ou ricotta | 125 g       | ☐ magret de canard fumé, finement tranché                       | 100 g |
| ☐ ?miel d'acacia                             | 1/2 càc     |                                                                 |       |

## PRÉPARATION

1. Rincer le *persil frais* et le sécher soigneusement. Hacher les trois quarts finement et réserver quelques feuilles pour la décoration.
2. Mélanger délicatement le *fromage frais* avec le persil ciselé. Assaisonner de sel, poivre et éventuellement d'*?miel d'acacia*.
3. Découper les *tranches de pain d'épices* en rectangles d'environ 4 × 6 cm.
4. Tartiner généreusement chaque morceau avec le mélange fromage-persil.
5. Disposer délicatement une tranche de *magret de canard fumé* sur chaque toast.
6. Piquer avec un cure-dent surmonté d'une feuille de persil. Servir immédiatement ou conserver au frais.