

Le rendez-vous  
**SPAINASOL**  
SPANISH FOOD



# LA PLANCHE À TAPAS SPAINASOL

## INGRÉDIENTS

- I PAQUET DE PAIN À L'AIL SPAINASOL
- I MELON
- I PAQUET DE JAMBON SERRANO SPAINASOL
- I PAQUET DE PISTACHE SPAINASOL
- I PAQUET D'AMANDES SUCRÉES SPAINASOL
- I BOÎTE D'OLIVES NOIRES DÉNOYAUTÉES SPAINASOL
- I BOÎTE D'ANCHOIS
- UN FILET D'HUILE D'OLIVE SPAINASOL
- I FUET CATALAN SPAINASOL
- I BOCAL DE BANDERILLAS PIQUANTES SPAINASOL
- 250G DE FROMAGE FRAIS
- I BOÎTE DE THON À L'ESCABÈCHE SPAINASOL



PRÉPARATION

10 MINUTES



CUISSON

0 MINUTE



PORTIONS

4 PORTIONS

## PRÉPARATION

- 1) DANS UN BOL ET À L'AIDE D'UNE FOURCHETTE, MÉLANGER LE FROMAGE BLANC ET LE THON À L'ESCABÈCHE.
- 2) MIXER LES OLIVES NOIRES DÉNOYAUTÉES ET LES ANCHOIS PUIS RAJOUTER UN FILET D'HUILE D'OLIVE.
- 3) DÉCOUPER LE MELON EN CUBE DE 3CM DE COTÉ ENVIRON. PIQUER LES CUBES DE MELON SUR LES BROCHETTES EN LES ALTERNANT AVEC LE JAMBON SERRANO.
- 4) DISPOSER LES ÉLÉMENTS ÉLABORER PRÉCÉDEMMENT PUIS RAJOUTER DANS DE PETITS RAMEQUINS LES PISTACHES, LES AMANDES SUCRÉES, LE PAIN À L'AIL, LES BANDERILLAS PIQUANTES AINSI QUE LE FUET CATALAN.
- 5) DISPOSER LA PRÉPARATION DE VOTRE PLANCHE À TAPAS EN TRAVAILLANT VOTRE DÉCORATION ! BONNE DÉGUSTATION ! AYYY QUE BUENO



La recette vidéo ici

