

## SUPRÊMES SOUFLÉS NATURE *en amuse-bouche*



Apéritif



Quenelles &  
Soufflés



Nb. portions

4



Préparation

10



Cuisson

8



### INGRÉDIENTS

- 4 Suprêmes soufflés nature Saint Jean
- Herbes aromatiques
- Épices diverses
- Dés d'emmental
- Une noisette de beurre

### RECETTE

#### Préparation

- Découper les suprêmes soufflés en tranche d'environ 1 cm d'épaisseur.
- Faire fondre une noisette de beurre dans une sauteuse et y faire revenir les tranches de suprêmes soufflés pendant 4 minutes de chaque côté.
- Piquer chaque tranche avec un cure-dent, puis ajouter les dés d'emmental
- Saupoudrer d'herbes aromatiques et épices selon vos goûts.

### ASTUCE

Pour plus de fraîcheur, piquez également quelques tomates cerises sur les brochettes !