

5 15

Croûtons fromage-canneberges

PRÉSENTÉ PAR :



PORTIONS

12 croûtons

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

Information nutritionnelle

Par portion: calories 261; protéines 9 g; matières grasses 15 g; glucides 25 g; fibres 1 g; fer 1 mg; calcium 144 mg; sodium 127 mg

Ingrédients

- 250 ml (1 tasse) de ricotta
- 125 ml (1/2 tasse) de canneberges séchées
- 60 ml (1/4 de tasse) de noix de Grenoble rôties et hachées
- 15 ml (1 c. à soupe) de miel
- sel et poivre au goût
- 12 mini croquantes de baguettes huile d'olive et sel de mer de la Boulangerie ACE
- 15 ml (1 c. à soupe) de ciboulette hachée

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- 1 Dans un bol, mélanger la ricotta avec les canneberges, les noix de Grenoble et le miel. Saler et poivrer.
- 2 Garnir les mini croquantes de baguettes ACE de la préparation à la ricotta. Parsemer de ciboulette.