



## Canapés colorés au fromage, olives et figes

Pour 10 sandwiches :

.....  
**10 tranches de pains spéciaux  
rustiques, Art. n° 690**  
**fromage frais**  
**2 tranches emmental**  
**4 fromages de chèvre Picandou**  
**16 tranches lard**  
**2 figes**  
**2 tomates**  
**4 tranches chorizo**  
**2 cs olives**  
**200 g carottes**  
**½ cc poudre de curcuma**  
**1 gousse d'ail**  
**2 cs huile**  
**cresson**  
 .....

- ❶ Laver les carottes, les peler, puis faire cuire environ 20 minutes avec l'ail et le curcuma. Mixer le tout.
- ❷ Barder les fromages de lard. Griller les bûchettes 4-5 minutes dans une poêle avec un peu d'huile, en retournant régulièrement.
- ❸ Egoutter les olives. Laver le cresson et l'effeuiller.
- ❹ Tartiner les tranches de fromage frais ou de dip à la carotte, puis garnir selon vos envies de fromage, de bûchettes au lard, de figes, d'olives, de chorizo, de tomates et de cresson.