Mini-bouchées apéritives

Ingrédients (pour 24 mini-bouchées) :

- 24 mini-bouchées
- 8 kiri
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 70 g de lardons
- Ciboulette
- Sel, poivre

Préparation :

Ecrasez les kiri dans une assiette à l'aide d'une fourchette.

Dans une casserole, faites revenir les lardons puis égouttez-les. Hachez l'ail et les échalotes puis ajoutez-les au kiri. Ajoutez également les lardons puis mélangez.

Ajoutez la ciboulette, salez, poivrez puis mélangez jusqu'à obtenir un mélange bien homogène.

Remplissez chaque mini-bouchée de garniture. Quelques minutes avant l'apéro, enfournez environ 5 minutes à four préchauffé à 180°C puis servez !