



Amuse-gueule facile au chutney, au fromage et aux canneberges!

RECETTES - 30 MIN. ET MOINS - REPAS - VÉGÉTARIEN / VÉGANE



NOMBRE DE PORTION : 30

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 30 biscottes (ou du pain grillé) —> j'ai utilisé des Grissol baguettes artisanales canneberges et figues
- 1 paquet de fromage à la crème
- 1/2 tasse de canneberges séchées
- 1/4 tasse d'eau
- 2 c. à soupe de sucre
- 1 c. à soupe de gingembre frais finement haché
- 3/4 tasse de [chutney doux à la mangue Patak's](#)
- Quelques branches de coriandre (facultatif)

Préparation

1. Mélangez les canneberges séchées, l'eau, le sucre et le gingembre dans une petite casserole et portez à ébullition.
2. Recouvrez, retirez du feu et laissez reposer pendant 15 minutes.
3. Ajoutez le [chutney à la mangue Patak's](#) au mélange de canneberges en remuant. Recouvrez et laissez refroidir au frigo.
4. Disposez une cuillère de chutney aux canneberges sur une bouchée de brie, de chèvre ou de fromage à la crème et servez avec des tranches de pommes et des craquelins ou des tranches de baguette

grillée.