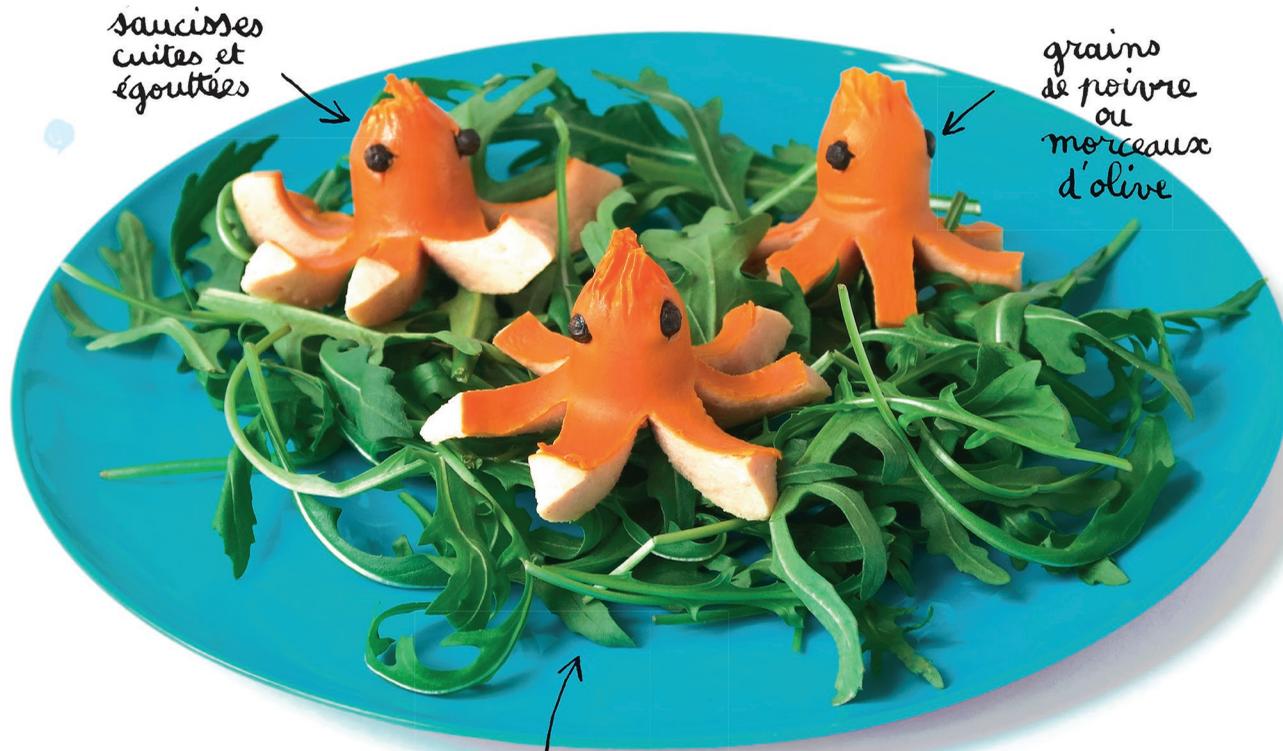


# Un apéro au bord de l'eau

Tout frais pêché, garanti sans arêtes,  
voici un apéro à savourer sous le parasol.

## SALADE-TENTACULES



saucisses  
cuites et  
égouttées

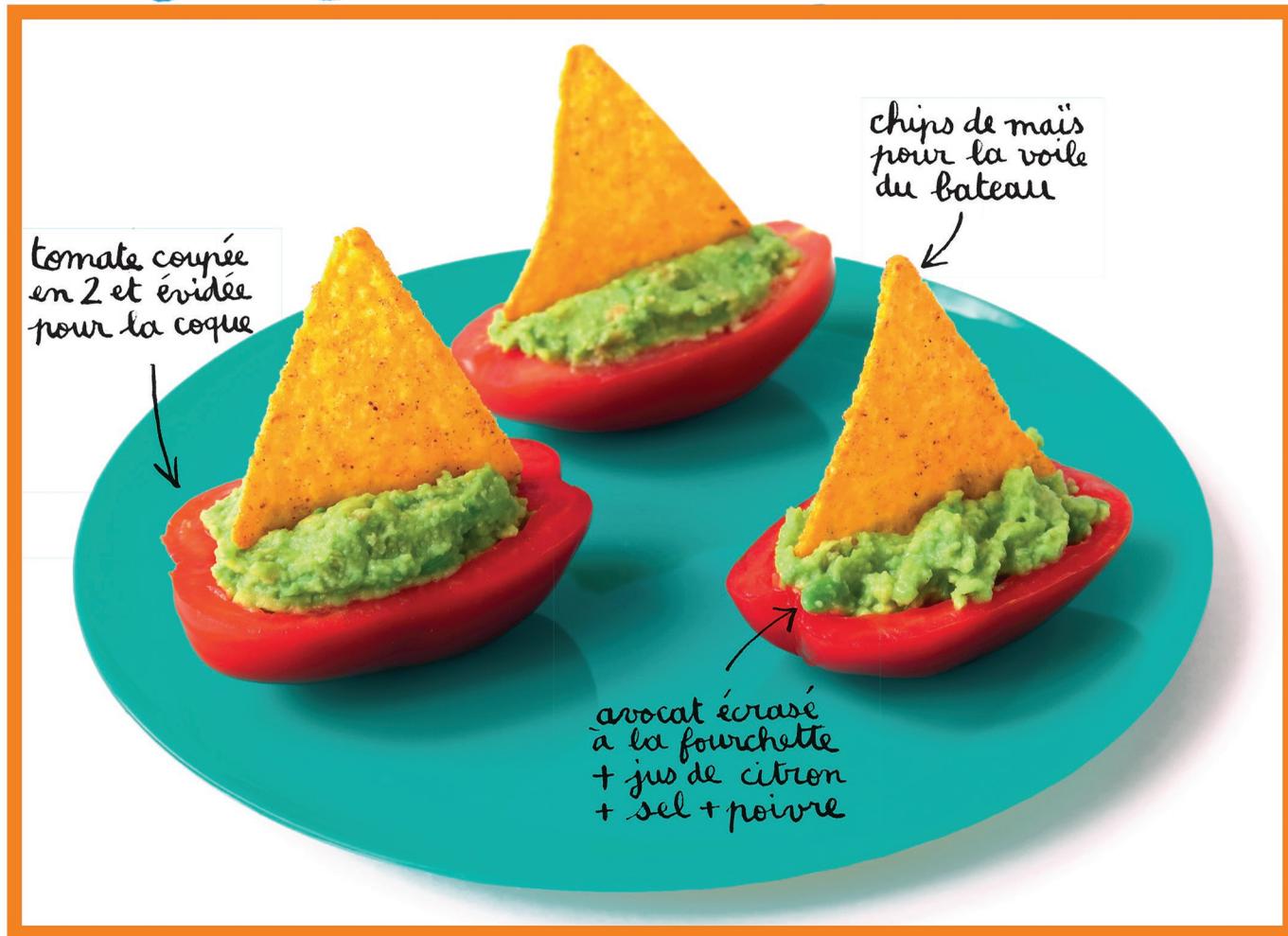
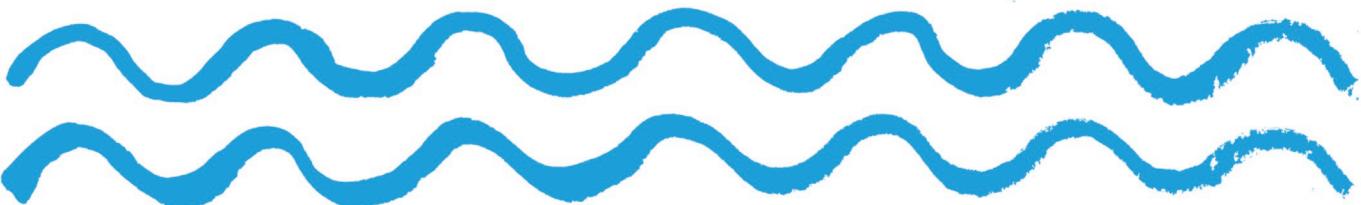
grains  
de poivre  
ou  
morceaux  
d'olive

lit de salade  
pour faire  
les algues

### Il te faut :

- des mini saucisses de Francfort
- des grains de poivre
- des feuilles de roquette

**Astuce :** entaille les saucisses sur la moitié de leur longueur. Plonge-les dans l'eau bouillante pendant 10 minutes : les tentacules se relèvent !



## TOMATAVOILE



### Il te faut :

- 1 avocat
- des tomates allongées
- des chips de maïs
- 1 jus de citron, sel, poivre

# POISSON-BROCHETTE



## Il te faut :

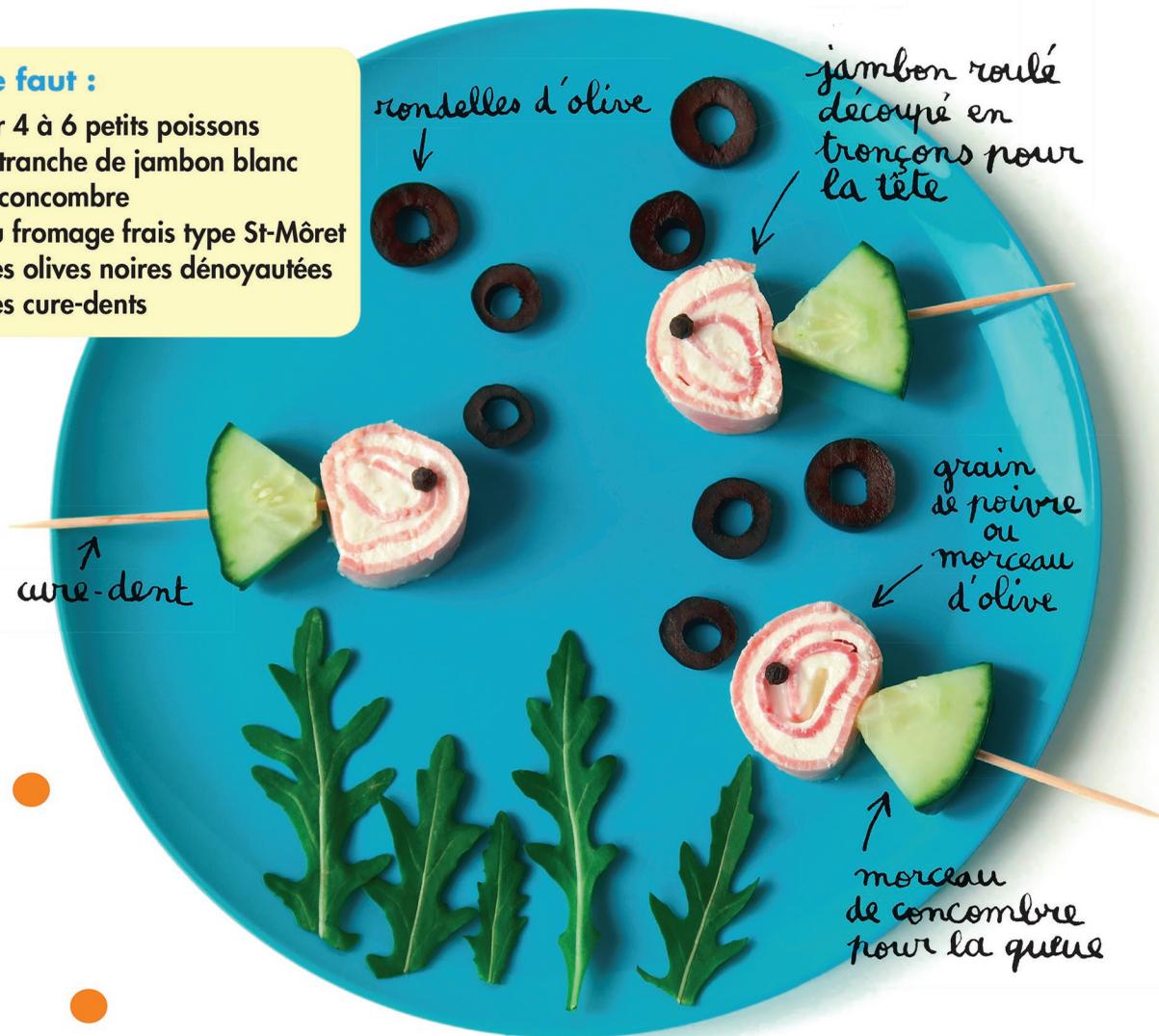
- du melon
- du fromage
- 1 pique à brochette en bois
- 1 olive noire dénoyautée

# ROULÉS D'EAU DOUCE

## Il te faut :

Pour 4 à 6 petits poissons

- 1 tranche de jambon blanc
- 1 concombre
- du fromage frais type St-Môret
- des olives noires dénoyautées
- des cure-dents



**Astuce :** tartine la tranche de jambon avec le fromage frais. Roule-la sur elle-même (bien serrée) et laisse-la reposer 1 heure au frais sous un film plastique transparent, avant de la découper.