

Picades de iode amb caviar Llimona.



Ingrédients pour 4 personnes:

- 2 paquets de pâte Filo.
- 2 fromages de Brebis frais.
- 2 barquettes d'algues Haricots de mer.
- 2 grosse pincées de piment d'Espelette.
- 3 Citrons caviar (Faustrime).
- 2 traits d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.

Préparation:

- Dessaler les algues fraîches en les faisant tremper quelques minutes.
- Les hacher grossièrement et les mêler au fromage de brebis avec le piment d'Espelette.
- Réserver.
- Préchauffer le four à 200°.
- Couper la pâte filo en petits carrés de 5 cm de côté environ.
- Compter Cinq petits carrés par bouchée.
- Avec un pinceau déposer un peu d'huile d'olive sur chaque carré.
- Les placer dans les alvéoles d'un moule souple en formant des mini-coupelles (décaler à chaque fois les pointes).
- Les remplir de la préparation fromagée et passer au four à 200° pendant environ 10 minutes, le temps que la pâte filo se fige et prenne de la couleur.
- Sortir du four et laisser tiédir.
- Au moment du service déposer les billes de citron caviar...