



ORIGINE



CANAPÉS AU POULET ET AUX CANNEBERGES

Portions : **12 canapés**

Temps de préparation : **15 minutes**

INGRÉDIENTS :

- **1 demi-baguette aux pistaches, coupée en 12 tranches**
- 6 champignons blancs en cubes
- 30 ml (2 c. à soupe) de canneberges séchées
- 100 g de lardon fumé
- 1 cuisse de poulet cuit haché
- 15 ml (1 c. à soupe) de tartina de Châtaignes Bonne Maman
- 5 ml (1 c. à thé) de vinaigre de vin rouge
- 1 gousse d'ail, coupée en 2
- 5 ml (1 c. à thé) de beurre
- Huile d'olive
- Sel et poivre

PRÉPARATION :

Dans une poêle chaude avec du beurre, cuire les lardons jusqu'à légère coloration.

Ajouter le poulet, les champignons et les canneberges, saler et poivrer et cuire à feu doux de 7 à 8 minutes en remuant de temps à autre. Incorporer la tartina et laisser mijoter 2 – 3 minutes. Déglacer avec le vinaigre de vin rouge et laisser cuire encore 1 minute. Réserver.

Placer les tranches de pain sur une plaque allant au four. Frotter les pains avec la gousse d'ail, les badigeonner d'huile d'olive et griller au four à 190°C (375°F) pendant 3 minutes. Étendre un peu de garniture sur chaque croûton de pain.

Bon appétit!