



## Boo-schetta



### Ingrédients

- 1 baguette
- 1 Henri Willig Cookie Pumpkin
- 1 Henri Willig Fromage de chèvre jeune
- 4 Henri Willig Tapenade de tomates
- Miel d'ail noir Henri Willig
- Huile d'olive
- Découper des formes telles que des citrouilles, des hiboux ou des chauves-souris.

## Préparer sa propre bruschetta avec une touche d'Halloween

Nous sommes en pleine saison de l'effroi et nous le célébrons avec un en-cas délicieusement effrayant : la bruschetta ! Avec notre fromage de chèvre crémeux Glorious Goat et notre fromage de potiron en édition limitée, nous donnons à la bruschetta classique une touche effrayante, spécialement pour Halloween. La Boo-schetta est la friandise parfaite pour une soirée délicieuse et glaçante. Avec notre tapenade au fromage et à la tomate, vous pouvez préparer ce délicieux en-cas en un rien de temps. Laissez-vous surprendre par cette combinaison délectable et faites d'Halloween un festin inoubliable !

### La préparation

- 1: Préchauffer le four à 180 degrés.
- 2: Couper la baguette en fines tranches d'environ 1 centimètre d'épaisseur.
- 3: Placer les petits pains sur une plaque allant au four, les arroser d'un peu d'huile et les mettre au four pendant 10 minutes. Laissez-les ensuite refroidir un moment.
- 4: Enlever la croûte du fromage et le couper en fines tranches. À l'aide des emporte-pièces, découper les personnages dans les tranches de fromage.
- 5: Lorsque les sandwiches ont refroidi, les tartiner de tapenade de tomates.
- 6: Placer les figurines de fromage sur les petits pains et, à l'aide d'une brochette, faire des yeux et une bouche sur les figurines avec le miel à l'ail noir.

## Conseils pour une Boo-schetta inoubliable

Rendez votre Boo-schetta encore plus spéciale en ajoutant des garnitures à la tapenade de tomates, comme des feuilles de basilic frais ou une pincée de flocons de piment pour plus de piquant. Des pignons de pin grillés ou un filet de vinaigre balsamique ajoutent également une dimension gustative surprenante. Servez la Boo-schetta comme en-cas effrayant lors de votre fête d'Halloween et laissez tout le monde apprécier cette création étrangement délicieuse. Joyeux Halloween !