



Amuse-bouche à la mangue

Apéritif – moyennement épicé

- 1 paquet de tranches de magret de canard fumé
- 1 petite mangue mûre coupée en dés
- 1 cuillerée à soupe de **chutney à la mangue**
- Piques en bois



Otez le gras des tranches de magrets fumés.

Étalez un peu de **chutney à la mangue** sur chaque tranche.

Placez un morceau de mangue au milieu puis enrroulez la tranche autour et faites la tenir avec un pique en bois.

Pour un apéritif chaleureux ...

www.couleursdeguyane.com