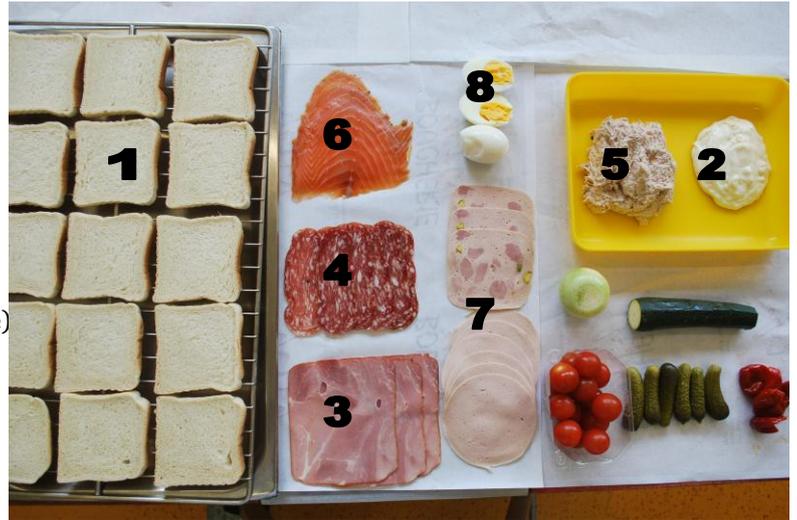


## Fabrication de canapés « maison »

### Ingrédients :

1. Pain toast
2. Mayonnaise
3. Jambon épaule
4. Salami
5. Thon émietté, avec mayonnaise/persil séché)
6. Saumon fumé
7. Charcuterie
8. Œuf cuit dur



Et pour la décoration : cornichons, oignons frais, petits oignons, tomates, œufs cuits durs, pepadews, mayonnaise, courgette etc...

### Etape 1 :

Toastez votre pain avec la mayonnaise !



### Etape 2 :



Garnissez le pain avec les ingrédients choisis !



Coupez votre jambon à la forme du toast.





Placez d'abord les  
petites tranches sur  
votre pain !



Recouvrez le tout avec  
la plus grande  
tranche !

Garnissez tous vos  
canapés avec vos  
ingrédients !



Donnez du volume en  
roulant les tranches  
par exemple !



### Etape 3 : astuces pour la décoration



Faux



Juste

Coupez vos cornichons légèrement de travers pour qu'à la prochaine étape vos ailettes soient belles et larges !



Donnez cours à votre imagination pour décorer vos canapés !





Saumon fumé,  
oignon, courgette



Charcuterie, tomates,  
mayonnaise, lamelles  
de cornichons



Œuf, mayonnaise,  
tomate, pepadews



Salami, tomates,  
mayonnaise, œuf



Mettre vos canapés au  
frais avant de les  
couvrir de gelée



## Etape 4 : couvrir de gelée.

Pour la gelée, il faut cuire un demi-litre d'eau. Ajoutez la poudre de gelée (40gr) Une rasade de cognac et idem de vin blanc. Laissez refroidir légèrement.

Afin d'assurer une couche fine et régulière de gelée, nous utilisons un spray manuel. Veillez à ce que votre spray n'ait servi pour aucun autre liquide non alimentaire !



Versez votre gelée dans la bouteille !



Afin que la gelée prenne de suite, vos canapés doivent être bien froids ! Sprayez généreusement vos canapés ! Pour faciliter l'opération, déposez vos canapés sur une grille !



Remettre au frigo. Laissez reposer légèrement et renouvelez l'opération une deuxième fois !

Etape 5 : passez à table ☺



**BOUCHERIE**  
*Yerly*

Réalisez à la boucherie Yerly par notre apprentie Elise Biemann et moi-même (Gérard Yerly)  
Renseignements à : [info@boucherieyerly.ch](mailto:info@boucherieyerly.ch)