



# Canapés jambon et concassé de haricots rouges

Des amis viennent à l'imprévu chez vous, et vous ne savez pas quoi servir pour l'apéritif ? Pas de panique, Bonduelle vous offre les canapés jambon et haricots rouges Bonduelle, une recette très facile à réaliser, mais qui éblouira vos convives. Avec des ingrédients que vous avez probablement déjà chez vous, les canapés jambon et haricots rouges Bonduelle est une idée qui fera plaisir à plus d'un.



Facile



4 personnes



10 min



15 min



Bon marché

## Ingrédients pour 4 personnes

1 boîte de haricots rouges cuisinés Bonduelle  
100g de jambon  
4 tranches de pain  
Des tomates cerise  
1 c.s de mayonnaise  
Un peu de paprika  
Huile d'olive extra vierge  
Sel et poivre

### Étape 1

Broyez légèrement les haricots rouges cuisinés Bonduelle dans un mixeur, ajoutez-y la mayonnaise et la paprika. Assaisonnez.

### Étape 2

Découpez le jambon en rectangles, et les tomates cerise en deux.

### Étape 3

Découpez des tranches de pain, huilez-les et enfournez pendant 10 min dans un four préchauffé à 200°C.

### Étape 4

Mettez sur chaque pain grillé 2 tranches de jambon, un peu de haricots rouges cuisinés Bonduelle, et une demi tomate cerise.

### Étape 5

Répétez jusqu'à épuisement des ingrédients. Pour sécuriser le canapé, vous pouvez y insérer des piques cocktail.

### Étape 6

Dégustez.