



APERITIFS

Volume 3

Sommaire

Biscuits apéritif au parmesan et romarin	3
Roulés feuilletés à la tomate et au bacon	4
Chips de courgette	5
Brochettes de melon et viande des grisons	6
Tapas tomate mozza	7
Bouchées de chipolatas aux épices, sauce yaourt	8
Muffins façon raclette	9
Roulés poivrons, olives	10
Choux camembert	11
Caviar de betterave	12
Muffins apéritif façon pizza	13
Verrines fraîcheur : julienne de concombre au Boursin	14
Rillettes aux 2 saumons et fromage blanc	15

Biscuits apéritif au parmesan et romarin



Ingrédients:

120 gr de farine
100 gr de parmesan râpé
1 càc de romarin (ou autre herbe aromatique de votre choix)
Sel, poivre
1 œuf
65 gr de beurre fondu

Préparation:

Dans un bol, mélanger les ingrédients secs : farine + parmesan + romarin + sel + poivre.

Maintenant, ajouter l'œuf et le beurre fondu.

Mélanger les ingrédients et pétrir jusqu'à obtenir une pâte.

Séparer la pâte en deux. Former des boudins avec chaque morceau. Les placer au réfrigérateur 30 minutes.

Préchauffer le four à 180°C.

Sortir les boudins du réfrigérateur et les couper en fines rondelles.

Les placer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Si vous le souhaitez, vous pourrez saupoudrer un peu de parmesan râpé sur le dessus ainsi que du romarin.

Enfourner 10 - 15 minutes à 180°C (jusqu'à ce que les biscuits soient dorés).

Une fois cuits, les sortir du four et les laisser refroidir à température ambiante.

Une fois refroidis, les servir ou les conserver dans une boîte hermétique.

Roulés feuilletés à la tomate et au bacon



Ingédients:

Pour 20 roulés environ :

1 pâte feuilletée carré de 20×20

1 échalote

Concentré de tomate

1 cs d'origan

2 feuilles de basilic (2-3 feuilles ; ciselées)

4 tranches de bacon

½cs de piment d'Espelette

Préparation:

Étalez le concentré de tomate sur la pâte feuilletée.

Emincez très finement l'échalote et le bacon. Mélangez-les ensemble avec les herbes et le piment.

Étalez cette préparation sur la pâte feuilletée. Roulez-la jusqu'au bout. Badigeonnez de lait et découpez des tronçons.

Déposez sur une plaque antiadhésive et faites cuire 20mins dans un four préchauffé à 180°.

Chips de courgette



Ingrédients:

1 courgette
50 gr de farine
2 œufs battus
50 gr de chapelure
Huile d'olive

Préparation:

Bien nettoyer la courgette, et la couper en fines tranches.

Mettre les tranches dans un bol avec la farine, et bien mélanger, jusqu'à ce que la farine ait recouvert les courgettes. Faire de même avec les œufs battus.

Disposer les courgettes sur un plan de travail, et saupoudrer de chapelure. Les retourner et répéter l'opération.

Faire frire les courgettes dans de l'huile d'olive, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Brochettes de melon et viande des grisons



Ingrédients:

1 demi-melon

4 tranches de viande des Grisons

Préparation:

Couper le melon en tranches puis en cubes après avoir retiré la peau et les graines.

Couper les tranches de viande des Grisons en quatre.

Sur chaque pique, enfiler en alternant viande des grisons et cubes de melon.

Tapas tomate mozza



Ingrédients:

20 petites tomates
2 rondelles de pain
2 boules de mozzarella
3 cuillères à soupe de pesto
Sel, poivre
Huile d'olive
Piques

Préparation:

Préchauffez le four à 220°.

Coupez les tomates en 4 rondelles, et jetez celle où est normalement attachée la queue.

Coupez la mozzarella en rondelles.

Préparez sur 2 plaques à part. Sur la première, disposez les rondelles de pain sur lesquelles vous aurez déposé un peu de pesto.

Sur la seconde, déposez en alternance mozza et rondelles de tomates en ajoutant un peu de sel et de poivre sur celles-ci.

Mettez un peu de pesto sur la tomate et ajoutez un mince filet d'huile d'olive. Faites tenir le tout avec une pique et enfournez.

Sortez du four quand la mozza a bien fondu, et disposez sur les rondelles de pain.

Bouchées de chipolatas aux épices, sauce yaourt



Ingédients:

12 fines tranches de lard fumé
6 chipolatas
Du ras-el-hanout
Des piques en bois

Pour la sauce :

Yaourt à la grecque
Raifort

Préparation:

Couper les tranches de lard en deux et les chipolatas en 4 tronçons.

Rouler les morceaux de chipolatas dans le ras-el-hanout et les entourer avec une demi-tranche de lard fumé. Mettre une pique en bois pour tenir le tout et ranger les bouchées de chipolatas sur une plaque antiadhésive.

Cuire 10 mn environ à four préchauffé à 180-200°.

Pour la sauce:

Mélanger le yaourt à la grecque avec le raifort : compter 1 c à s de raifort pour 2 c à s de yaourt.

Muffins façon raclette



Ingrédients:

130 g de farine

2 œufs

½ verre de lait

3 cuillères à soupe d'huile

½ sachet de levure chimique

Sel, poivre

Lardons

Un peu de gruyère râpé

Un reste de fromage à raclette

Préparation:

Mélanger au fouet la farine, la levure, les jaunes d'œufs, l'huile et le lait.

Ajouter une petite poignée de gruyère râpé, les lardons et des petits morceaux de fromage à raclette.

Saler, poivrer et ajouter les blancs d'œufs battus en neige.

Verser la pâte dans des moules à muffins et faire cuire 25 minutes à 190°.

Roulés poivrons, olives



Ingrédients:

1 pâte feuilletée
180 gr de crème de poivrons
2 cuillère à soupe de sirop de basilic (ou du basilic ciselé)
8 olives (finement émincées)
Des graines de sésames

Préparation:

Etalez votre pâte feuilletée.

Dans un bol, mélangez la crème de poivrons avec le sirop de basilic et les olives.

Répartissez la préparation sur la pâte en essayant d'en mettre de façon uniforme.

Roulez votre pâte et laissez reposer au frais quelques minutes avant de la couper et saupoudrez avec les graines de sésames.

Déposez sur du papier cuisson et enfournez pendant 20 à 30 min à 180° (surveillez bien la cuisson).

Dégustez tiède.

Choux camembert



Ingrédients:

80 ml de lait
80 ml d'eau
50 grammes de beurre doux
20 grammes de beurre demi-sel
2 grammes de sel
10 grammes de sucre
100 grammes de farine
2 œufs
70 grammes de camembert

Préparation:

Dans une casserole à feu vif, mélangez le lait, l'eau, les beurres (coupé en dés), le sucre et le sel, jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Portez à ébullition pendant quelques secondes.

Retirez du feu et ajoutez la farine et le camembert découpés en petits morceaux en une fois (mélangez doucement d'abord puis vivement), on ne doit plus distinguer de farine sèche.

Remettez sur le feu vif afin de dessécher la pâte, mélanger vivement jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux bords de la casserole (ça prend généralement 1 minute). Laisser refroidir.

Battez les œufs en omelette et ajoutez les $\frac{2}{3}$ à la pâte, en mélangeant. Afin de savoir si la pâte est prête, attrapez un morceau avec la spatule, si elle commence par s'accrocher puis tombe en formant une pointe elle est prête, sinon ajoutez un peu d'œuf.

A l'aide d'une douille lisse formez de petites boules de pâte que vous lisserez ensuite au doigt avec le reste d'œuf battu.

Selon votre four, faites cuire à 180°C pendant $\frac{1}{2}$ h (attention la cuisson varie selon les fours, vous aurez sans doute besoin d'un premier essai pour régler le vôtre correctement).

Sortez-les du four et dégustez

Caviar de betterave



Ingrédients:

4 betteraves (entière cuites)
125 grammes de graines de sésame blond
5 cuillères à soupe d'huile de sésame
1 filet d'huile d'olive
½ jus de citron
Sel, poivre

Préparation:

Préparez d'abord la pâte de sésame

Répartissez les graines de sésame sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire à 180°C pendant 5 minutes, à mi-cuisson retournez les graines pour obtenir une cuisson uniforme. Les graines doivent être légèrement dorées.

Mixez les graines avec l'huile d'olive, jusqu'à l'obtention d'une purée épaisse.

Ajoutez les betteraves coupées en morceaux, le jus d'un demi citron, le filet d'huile d'olive et mixez à nouveau.

Salez et poivrez à votre convenance.

Muffins apéritif façon pizza



Ingrédients:

Pour la préparation de base :

40 grammes de farine

1 œuf

50 ml de lait

25mL d'huile d'olive

½ sachet de levure

Sel, poivre

Pour la garniture :

80 grammes de jambon de Parme

60 grammes de mozzarella

6 petites tomates cerise (6 - 8)

Une dizaine d'olives vertes dénoyautées

1 cuil. à café d'origan

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C.

Coupez les tomates cerise en 8 pour obtenir des petits dés.

Coupez la mozzarella de façon à obtenir également de petits dés.

Coupez les olives vertes en rondelles.

Coupez le jambon de Parme en fines lanières de 3 - 4 cm de long.

Battez ensemble l'œuf, le lait, et l'huile d'olive.

Ajoutez progressivement la farine tamisée ainsi que la levure. Salez (mais pas trop si comme moi vous ajoutez du jambon ensuite ou d'autres ingrédients naturellement salés !) et poivrez.

Ajoutez ensuite les tomates cerise, la mozzarella, les olives vertes, le jambon et l'origan, et mélangez bien.

Versez cette préparation dans les moules et enfournez pour 15 minutes environ (les muffins doivent être légèrement dorés, et la pointe d'un couteau piquée au milieu doit ressortir sèche).

Verrines fraîcheur : julienne de concombre au Boursin



Ingrédients:

1 concombre
50g de yaourt nature 0%
50g de Boursin ail & fines herbes
2cc de jus de citron
1 petite échalote
1CS de ciboulette
Gros sel et poivre

Préparation:

Laver le concombre et en couper les extrémités. Le râper avec l'aide de votre robot ou mandoline.

Déposer la julienne de concombre dans une passoire et saupoudrer de gros sel. Laisser égoutter 1 à 2 h si possible.

Dans un bol, fouetter le yaourt et le fromage. Ajouter le jus de citron, l'échalote émincée la ciboulette et le poivre. Réserver au frais.

Une fois que le concombre a égoutté, le presser pour évacuer le reste d'eau qu'il contient. Ajouter la sauce, mélanger et déposer dans les petites verrines.

Rillettes aux 2 saumons et fromage blanc



Ingrédients:

150 g de saumon (frais)
100 g de saumon fumé
100 g de fromage blanc
½ cuillère à café de jus de citron
Sel, poivre
Aneth (frais haché ; facultatif)

Préparation:

Porter à ébullition une casserole d'eau.

Y plonger le saumon frais et laisser pocher pendant 15 minutes.

Egoutter, retirer la peau et émietter finement la chair à la fourchette.

Laisser refroidir et pendant ce temps hacher finement au couteau le saumon fumé.

Dans un saladier, verser les miettes de saumon frais, le fromage blanc et mélanger.

Rajouter le saumon fumé, le jus de citron, sel, poivre, aneth, en mélangeant après chaque ajout.

Verser proprement dans 4 verrines ou dans un joli bol (en fonction de la présentation que vous souhaitez en faire).

Filmer avec du film étirable.

Laisser une nuit au frigo avant de servir à l'apéritif sur des tranches de pains toastés, des blinis ou en entrée avec une salade verte.