

Crème de boudin blanc en canapé

Avec les verrines et les siphons, les canapés sont devenus les oubliés de nos apéritifs. La dernière fois que j'ai eu du monde à la maison, j'ai eu envie de faire un peu différent. Voici donc une recette de canapé à la crème de boudin blanc simple, rapide et goûteuse pour vos apéritifs !

Pour 1 fournée : 1 sachet de toasts ronds – 4 boudins blanc – 1cc de cannelle moulue – des pistaches non salées – 2CS de crème liquide entière – 2CS de crème fraîche épaisse entière – Sel/Poivre.

Commencez par retirer la peau des boudins crus et coupez-les en dés. Placez-les dans un plat allant au micro-ondes.

Ajoutez la crème liquide, salez, poivrez et terminez par la cannelle. Mélangez bien. Couvrez et faites cuire au micro-ondes pendant quelques minutes. Quand le boudin est cuit, mélangez de nouveau et lissez avec un mixer plongeant. Ajoutez une cuillère de crème épaisse et mélangez. La consistance doit être crémeuse et pas trop liquide (ça doit se tenir sur un toast). Si la texture est encore trop épaisse, ajoutez la dernière cuillère de crème. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Placez la crème dans une poche munie d'une douille lisse large. La mise en place sera bien plus facile. Réservez à température.

Au moment de l'apéritif. Faites griller vos tranches au grill quelques minutes. sortez-les et faites les tiédir sur une grille pour qu'ils ne se ramollissent pas. A l'aide de la poche, placez une dose de crème de boudin sur chaque toast. Placez des pistaches sur le dessus (elles peuvent être entières ou concassées). Garnissez un plateau avec vos canapés

et servez !

Sablés curry ciboulette

Quand je fais un apéritif dinatoire, j'aime bien avoir des choses à tremper dans des sauces ou des crèmes diverses... J'aime aussi quand c'est relevé et que ce n'est pas juste un cracker nature ou des légumes crus. Voici donc une recette de sablés qui emmène loin de par ses épices et aussi de la fraîcheur avec ses herbes !

Pour la pâte : 225g de farine – 100g de beurre pommade – 20g d'eau – 10g de sel – 1 œuf – 2CS de poudre de curry – 1 bouquet de ciboulette ciselée.

Mélangez la farine et le curry. Sur votre plan de travail faites un tas avec la farine. Émiettez le beurre mou en petits cubes avec la farine. Ensuite faites-y un trou. Versez au centre le sel, l'eau et l'œuf. Dissoudre le tout du bout des doigts. Rabattez le reste de la farine et une fois la pâte assez compacte, ajoutez la ciboulette et commencez à pétrir. Une fois la pâte bien homogène, faites-en une boule. Aplatissez la pâte, et recouvrez-la de film alimentaire. Laissez-la au frais pendant au moins 30min.

Préchauffez votre four à 180°C.

Étalez votre pâte froide pour qu'elle fasse 2/3min d'épaisseur. Avec un emporte pièce de petite taille, faites des cercles et placez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfournez pendant 15min environ. Après cuisson, laissez refroidir sur une grille.

Mojito

Pour 1L de mojito : 21 feuilles de menthe – 15cl de rhum blanc – 4 citrons verts – 3cl de sirop de canne – 3cl de cassonade – Eau gazeuse – 1 dizaine de glaçons

Prenez un pichet d'1L. Coupez les citrons grossièrement et mettez-les dans le pichet. Coupez la menthe grossièrement aussi et ajoutez dans le pichet. Couvrez avec la cassonade et à l'aide d'un pilon broyez le tout ensemble.

Ajoutez ensuite le sirop de canne, le rhum et les glaçons. Pilez de nouveau. Terminez en ajoutant de l'eau gazeuse.

A servir frais avec une paille et en consommant avec modération !

Muffins à la pommes de terre

Pour 12 muffins : 300g de pommes de terres – 1/2cc de safran (le mieux c'est en filaments) – 1CS d'eau bouillante – 200ml de lait – 4CS d'huile d'olive – 1 œuf battu – 275g de farine – 1CS de levure – 2CS de ciboulette – 1cc de sel de mer.

Placez des caissettes papier dans votre moule à muffins et préchauffez votre four à 220°.

Épluchez vos pommes de terre et coupées les en dés. Faites-les cuire environ 8min à reprise de l'ébullition.

Mélangez le safran et l'eau bouillante dans un bol et laissez-

la refroidir pendant 5min. Fouettez-le ensuite avec le lait, l'huile et l'œuf à la fourchette.

Assemblez la farine, la levure, la ciboulette et le sel dans un saladier. Ajoutez-y les pommes de terre égouttées. Ajoutez ensuite la préparation au safran. Mélangez bien avec une grande cuillère.

Comme à l'habitude, répartissez la pâte dans les caissettes. Salez le dessus et enfournez pendant 15min.

Sortez les cupcakes et laissez-les tiédir sur une grille. A déguster pour un brunch tièdes ou froids avec un beurre demi-sel tartiné dessus...

Cocktail à la bière

Pour une personne : 1 bière blanche de 25cl – 5cl de liqueur d'orange – 3 rondelles de citron verts.

Dans une grand verre, versez la liqueur, les rondelles de citrons.

Ajoutez la bière délicatement pour ne pas la débuller.

A servir très frais, lors de la Saint Patrick (pourquoi pas) et avec modération !

sablés parmesan et tapenade verte

Pour la pâte : 150g de farine – 75g de parmesan râpé – 100g de beurre pommade – 20g d'eau – 2g de sel – 1 œuf

Pour la tapenade verte : 1 bocal d'olives vertes dénoyautées – 100g de parmesan râpé – 1 gousse d'ail – 2CS de câpres – de l'huile d'olive – poivre noir

Préparez votre pâte sablée : sur votre plan de travail faites un tas avec la farine. Émiettez le beurre mou en petits cubes avec la farine. Ensuite faites-y un trou. Versez au centre le sel, l'eau et l'œuf. Dissoudre le tout du bout des doigts. Rabattez le reste de la farine et une fois la pâte assez compacte, commencez à pétrir. Une fois la pâte bien homogène, faites-en une boule. Aplatissez la pâte, et recouvrez-la de film alimentaire. Laissez-la au frais pendant au moins 30min.

Préchauffez votre four à 180°C.

Étalez votre pâte froide pour qu'elle fasse 2/3min d'épaisseur. Avec un emporte pièce de petite taille, faites des cercles et placez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfournez pendant 15min environ. Après cuisson, laissez refroidir sur une grille.

Préparez votre tapenade. Dans un blender, mettez tous les ingrédients et un peu d'huile d'olive. Ajoutez de l'huile d'olive jusqu'à obtention d'une pâte. Placez au frais jusqu'au moment de servir.

Montage : Garnissez une poche à douille avec la tapenade et sur chaque petit sablé, posez une grosse noisette de tapenade.

Cupcakes gruyère/ciboulette

Pour 24 cupcakes: 400g de farine – 6cc de levure chimique – 2 grosses pincées de sel – 100g de gruyère râpé – 8CS de ciboulette – 100g de beurre demi-sel fondu – 14CS de lait entier – 2 œufs battus.

Comme à l'habitude, remplissez votre moule à muffins avec les caissettes en papier.

Dans une jatte, mélangez la farine, la levure et le sel. Ajoutez le gruyère et la ciboulette. Homogénéisez bien le mélange.

Battez le beurre fondu avec le lait et les œufs puis versez l'appareil dans le mélange de farine. Mélangez pour avoir une pâte épaisse.

Répartir la pâte dans les caissettes et faites cuire 11min à 200°C. Laissez refroidir les cupcakes dans le moule puis sur une grille.

Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Ces cupcakes peuvent être servi chauds ou froids. Pour éviter qu'ils soient trop secs, vous pouvez ajouter sur la table, un petit pesto de ciboulette à tartiner dessus ☐

Cupcake fromage frais et saumon fumé

Pour 18 cupcakes: 100g de farine de sarrasin (ou blé noir) – 100g de farine – 1cc de levure chimique – 3CS d'aneth ciselée – 2CS de persil ciselé – 1 bonne pincée de sel – 50g de beurre demi-sel fondu – 150ml de lait entier et 2CS – 2 œufs battus – 300g de fromage frais à 0% – 100 de saumon fumé (de préférence

sauvage) – du jus de citron – huile d'olive.

Dans un moule à muffins, placez vos caissettes en papier. Mélangez vos 2 farines, la levure, les herbes aromatiques et le sel.

Fouettez ensemble le beurre, le lait et les œufs. Puis ajouter cet appareil à la farine/levure. Bien mélanger (moi je le fais au robot) pour avoir une pâte homogène. Répartissez la pâte dans les caissettes à mi-hauteur. Faites cuire 10 minutes à 200°C. Laissez ensuite refroidir dans le moule puis sur une grille.

Battez le fromage frais pour le détendre avec les 2CS de lait, du jus de citron, du sel et du poivre.

Dans un bol, mélangez du jus de citron et de l'huile d'olive (un peu comme un vinaigrette) et imbiber les cupcakes refroidis avec une pipette (de cette manière, cela évite que ce soit trop sec, évitez de la détremper...).

Avec une poche à douille, appliquez le fromage frais sur chaque cupcakes et posez un joli morceau de saumon fumé par dessus. Vous pouvez ajouter des brins d'aneth pour la décoration. Poivrez légèrement.

Pourquoi ne pas déguster ces bouchées avec un shot de vodka glacée... Direction les pays nordiques !