Feuilletés à la saucisse

Le must de mes apéros et je crois la recette la plus simpliste du monde. Mais quel succès ! Je n’en reviens toujours pas. Finalement, ce n’est pas toujours nécessaire de se compliquer la vie quand on a des invités … La simplicité fait souvent merveille !

Pour 50 feuilletés : 10 saucisses type knacki (vérifiez qu’il y ait au moins 80% de viande dedans) – un rouleau de pâte feuilletée Marie (c’est celle qui contient le moins de choses artificiels. Mais les pâtons bio ont plus d’ingrédients que cette marque…).

Préchauffez votre four à 210°C.

Pendant ce temps là, coupez chaque knacki en 5. Réservez.

Déroulez votre pâte feuilletée (attention elle ne doit pas être trop froide, sinon elle va casser). Faites des bandes avec votre couteau d’un peu moins que la largeur de chaque morceau de knacki.

Enroulez votre morceau de knacki de pâte (un tour suffit) et coupez le surplus. Posez sur du papier cuisson. Recommencez l’opération jusqu’à ne plus avoir ni de pâte ni de knacki. Ne serrez pas trop vos knackis sur la plaque, la pâte feuilletée gonfle à la cuisson, les feuilletés colleraient ensemble.

Faites cuir entre 20 et 25min. Servez chaud ou tiède. Si vos invités tardent trop, vous pouvez les repasser au four pour les réchauffer. SURTOUT pas de micro-ondes, vos feuilletés devraient tous mous…

Vous pouvez aussi faire des variantes, en utilisant des saucisses différentes : chipolatas et merguez (attention au surplus de gras), morteau, saucisses aux herbes, …

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 fraicheur 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.

Passoa Colada

Envie d’une note de douceur avant de passer à table ce soir… Alors j’ai décidé de me faire un cocktail très doucereux et comme je n’aime pas le rhum, j’ai décidé de le changer par de la passoa aux fruits de la passion.

Pour un cocktail (prévoir un grand verre) : 10cl de passoa – 5cl de lait de coco – Jus d’ananas (de bonne qualité de préférence pour que le mélange soit un peu épais) – Des glaçons

Mettez d’abord dans le verre le passoa, puis le lait de coco. Ajoutez ensuite les glaçons (environ 4) et terminez de remplir avec le jus d’ananas. Placez deux pailles dans votre verre et mélangez le cocktail avec.

Il n’y a plus qu’à déguster dans un bon fauteuil, de la bonne musique et un bon magazine de cuisine !

Tarte oignons poireaux

Pour une grande tarte : 1 rouleau de pâte feuilletée (230g) – 3oeufs bio – 1,5CS de crème fraiche épaisse entière – 70g de fromage râpé – 2 ou 3 petits oignons – 1 poireau frais (ou surgelés) – 1CS d’huile d’olive citron et gingembre

Déroulez la pâte dans votre plat à tarte préféré. Préchauffez votre four à 200°C.

Faites revenir dans une poêle légèrement huilée votre poireau coupé en morceau pour qu’il rissole (et si c’est du surgelé, qu’il ne se vide pas d’eau dans votre tarte). Réservez.

Coupez vos oignons en lamelles. Répartissez les morceaux d’oignons sur la pâte déroulée. Ajoutez le poireau rissolé. Salez et poivrez.

Dans un grand bol, fouettez les œufs en omelette avec la crème. Salez et poivrez. Couvrez avec le fromage râpé. Ajoutez le filet d’huile d’olive.

Enfournez pour 30min dans un four chaud. A manger chaud ou tiède avec une belle salade verte assaisonnée.

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 !

Crousti-féta

Pour 10/12 bâtonnets : 200g de féta – 10/12 galettes de riz moyennes – Poivre

Coupez votre féta dans le sens de la longueur en 10 ou 12 bâtonnets. Réservez.

Faites ramollir les galettes une à une dans de l'eau tiède et enroulez comme pour faire un nem votre féta. Réservez.

Faites revenir les bâtonnets dans une poele anti-adhésive légèrement huilée jusqu'à avoir une belle couleur blonde.

Servez directement avec des sauces pour tremper dedans.

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…

Mini tartiflette des moines

Pour 4 mini tartiflettes : 330g pommes de terre – 140g de chaussée au moine – 10cl de crème – 7cl de vin blanc sec – 150g de lardons – 1 petit oignon – 1CS d'huile d'olive – Sel/Poivre – un peu de beurre – 1 gousse d'ail

Préchauffez votre four à 240°C.

Épluchez, coupez en lamelles, rincez vos pommes de terre.

Émincez votre oignon. Dans une sauteuse, faites chauffer votre huile. Faites revenir sans trop de coloration les lardons, l'oignon et les pdt pendant 5/6. Déglacez avec le vin blanc. Faites mijoter pendant 10min à feu doux couvert.

beurrez et aillez vos cassollettes. Répartissez-y le mélange de pdt/lardons/oignon.
Répartissez ensuite dans chaque cassolette la crème liquide.
Coupez votre fromage de façon à n'avoir qu'un seul morceau par part et placez sur le dessus des pdt.

Enfournez 20min.

Ding ! C’est prêt pour un RDV avec la gastronomie des montagnes !

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 !

Pâté campagnard

Pour une grosse terrine: 1 filet mignon de porc – 1 escalope de poulet – 2 médaillons de veau – 100g de foie gras cru – 1/2 cc de piment d’espelette – 2 œufs – 12cl de crème liquide – 1/2 botte de persil – 1 échalotte – 1 gousse d’ail – 10g de sel – poivre – des tranches de lard fines

Coupez grossièrement tous les morceaux de viande et placez dans un mixer à hélices avec l’échalotte grossièrement coupée et l’ail. Mixez relativement finement. Ajoutez la crème, l’oeuf, le sel, le poivre, le piment et le persil. Mixez encore.

Placez cette pâte dans une terrine. Couvrez avec les tranches de lard.

Préchauffez votre four à 180°C.

Enfournez la terrine dans un bain-marie pendant 20min. Baissez la température du four à 150°C et continuez la cuisson pendant 2h15 / 2h30.

Laissez refroidir à température ambiante, puis laissez au réfrigérateur pendant 24/48h. A déguster avec des tartines de pain de campagne grillées !

---

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 cuir 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 !

Croquettes de camembert et salade persil & fèves

Pour 2 personnes (plat principal) – 4 personnes (entrée ou apéritif) : 1/3 de bouquet de persil plat – 250g de fèves surgelées – 1 bon camembert – de la chapelure – de la farine – 1 œuf

Dans de l'eau bouillante salée, faites cuire vos fèves pendant 6min (après reprise de l'ébullition). Egouttez-les et réservez. Effeuillez le persil et réservez.

Dans 3 petites assiettes, disposez votre oeuf battu, dans une autre la chapelure et dans la dernière la farine.

Ne sortez votre camembert qu'au dernier moment. Il doit être bien froid. Coupez-le en huit. Chaque morceau doit être successivement trempé dans la farine, puis l'œuf battu et enfin la chapelure. Faites chauffer une poêle antiadhésive avec un fond d'huile (type pépins de raisins). Faites dorer vos morceaux de camembert sur chaque face.

Pendant ce temps, préparez assaisonnement de votre salade. Préférez une huile/vinaigre en adéquation avec le fromage. Par exemple une huile pas trop forte en gout et un vinaigre de noix pour rehaussez. Vous pouvez aussi ajouter des graines (type sésame) pour donner du croquant à votre salade.

Pour la présentation : Dans chaque assiette, placez un peu de salade et placez vos croquettes de camembert. Servez de suite

pour que les croquettes soit bien chaude et coulante.

Petit plus : Dans votre salade, vous pouvez ajouter des petits morceau de granny smith pour apporter de l’acidité et éviter d’avoir quelque chose de trop gras en bouche.

Tartines de tomates express !

Pour 2 personnes : 4 grosses tomates cocktail – Du parmesan (en block) – De la baguette (ou encore mieux, du pain poilane) – de l’huile d’olive – une gousse d’ail – de l’origan frais (ou basilic frais) – Sel – Poivre.

Préchauffez votre four à 180°C

Faites 4 grandes tartines avec votre pain (si c’est la baguette, l’équivalent de 2/3 de baguette coupée en 2, puis chaque part ouverte en 2). Frottez votre pain avec l’ai et ajoutez un filet d’huile d’olive. Coupez vos tomates en lamelles et disposez-les sur vos tartines. Parsemez généreusement de votre parmesan fraichement râpé. Encore un filet d’huile d’olive, du sel, du poivre, l’aromate de votre choix (ici de l’origan frais).

Enfournez pendant 10min et puis passez vos tartines 5 minutes au gril.

Si c’est pour un plat complet, ajoutez une belle salade verte avec une vinaigrette maison et des copeaux de parmesan…

Bon appétit !

Rhum banane vanille

Nouveau rhum arrangé !

2 bananes – 5 gousses de vanille – 75cl de rhum blanc – sirop de sucre de canne.

Dans une bouteille d’un litre : coupez vos bananes en rondelles. Coupez les gousses en 2. Mettez le tout dans la bouteille. Ajoutez les 75cl de rhum et complétez avec du sirop de sucre de canne. Secouez et laissez macérez au moins 1 mois. Filtrez au besoin les fruits.

Inspiration du site 1001 cocktails.

ATTENTION : L’abus d’alcool est dangereux pour la santé !!

Humous maison

On ne sait jamais quoi faire pour l’apéritif en dehors des chips et des cacahuètes. Voici une recette ultra rapide et simple qui cartonne toujours. Elle est aussi très pratique pour composer une assiette de mézzé ou une assiette végétarienne.

Ingrédients pour un bol : 1 boîte moyenne de pois chiche – 8cl d’huile d’olive – le jus de 2 citrons bio + zeste d’un des citrons – 2 gousses d’ail épluchées – Sel/poivre – 1 petit bouquet de coriandre fraîche – 1/2 CS de tahini (pâte de sésame) – 1CS de graines de sésame doré – 1cc de flocon de piment* (facultatif)

Rincez vos pois chiche. Mettez tous vos ingrédients dans un mixer à hélice. Mixez jusqu’à obtention d’un pâte onctueuse. Salez, poivrez. Laissez au froid pendant 30min. Tartinez votre humous sur un bon pain grillé et parsemez de graines de sésame.

Idéal pour un apéritif entre amis au soleil !

Rhum arrangé

Hips !

1 Orange à jus, 2 gousses de vanille, cassonade selon votre goût , rhum et 1 bâton de cannelle. A faire au moins 2 mois avant consommation.

A boire avec modération aussi

Palmiers salés

Un peu d’originalité dans vos apéritifs ?

Voici une recette toute simple et très efficace !

Prenez une pâte feuilletée de bonne qualité (j’insiste sur ce point) ou faites-la vous-même pour les courageux ! Étalez-la sur votre plan de travail. Dans un bol, émincez du basilic frais (surtout pas de truc lyophilisé : beurk !), mélangez avec de l’huile d’olive, un peu de sel et un tout petit peu d’ail (vraiment peu, sinon ça prend le pas sur le basilic). Étalez ce mélange sur votre pâte. Puis rabattez chaque coté vers le milieu jusqu’à obtenir une pâte d’une largeur de 7/8cm.

Placez votre pâte au frais pour qu’elle se coupe bien par la suite. Après 30 min (minimum) au frais, coupez des lamelles d’environ 1cm de large. Placez-les (côté tranche) sur une plaque couverte de papier cuisson. Insérez 30min à 200° (attention ça varie en fonction du four… réduisez ou augmentez le temps de cuisson). La pâte va s’ouvrir et gonfler pendant la cuisson laissant apparaître des palmiers. Salez à la sortie du four selon votre goût.

A manger froid ou tiède

P.S. : ici la pâte de qualité moyenne n’a pas vraiment trop gonflé… Donc voilà pourquoi il faut prendre une pâte feuilletée de bonne qualité !

Apéro vite fait bien fait !

Plutôt que de sortir l’éternel paquet de chips ou de cacahuètes ; pourquoi ne pas faire un truc ultra simple, rapide et super bon ?!

Prenez une boite de thon au naturel, une moyenne. Une barquette de fromage frais à tartiner (type St moret©), du sel, du poivre, quelques brins de ciboulette et le jus d’un demi citron.

Dans un grand bol (histoire de ne pas en mettre partout, mélanger d’abord le fromage histoire qu’il soit déjà un peu détendu et facile à travailler. Ajoutez ensuite le thon égoutté. mélangez le tout. Ajouter le citron (attention pas trop non plus histoire que ce ne soit pas trop liquide, le mélange doit garder un aspect pâteux).
Coupez vos brins de ciboulettes et ajoutez-les au mélange thon/fromage. Rectifiez l’assaisonnement à votre goût.

C’est prêt ! Maintenant soit vous avez un peu de temps et vous griller du pain à l’avance et vous préparer les toasts. Soit vos invités sont déjà là et il vous suffit de pré-couper votre pain, préparer quelques couteaux (ou cuillères). On pause tout sur la table et on apprécie !

Miam !

Merci à Pauline pour cette découverte !

Roulés au fromage frais

4 tranches de jambon blanc dégraissé et sans couenne – 1 pot de fromage frais de votre gout (ail et herbes, poivre,

piment…)

Tartinez chaque tranche de jambon avec votre fromage. Roulez-les et coupez de petites tranches. Pour maintenir les rouleaux en place, piquez-les avec un pique en bois, ou équivalent. On trouve des alternatives assez sympathiques dans le commerce maintenant.