

Autour de l'apéritif

Atelier cuisine du 14 Juin 2017 animé par Jacqueline Carrière.



Le cocktail « Strawberry amaretto »
est un apéritif italien revisité par mes soins.

Ingrédients :



- 500 ml de coulis de fraises ;
- 1 verre de **DISARONNO AMARETTO** (liqueur d'amandes amères, en vente à la boutique « La cave d'à côté » à Perros-Guirec) ;
- Le jus de deux oranges pressées.



Préparation :

- ↪ Mélanger les ingrédients dans l'ordre énoncé.
- ↪ Si vous trouvez que le mélange obtenu est trop faible en alcool, rajoutez de la liqueur à votre convenance.
- ↪ Si vous trouvez que le mélange obtenu est trop épais, rajoutez un jus d'orange frais.
- ↪ Si vous trouvez que le mélange est trop acide, rajoutez du sirop de sucre genre « canadou » à votre goût.
- ↪ Si vous estimez que l'apéritif obtenu n'a pas assez le goût d'amande rajoutez quelques gouttes d'extrait d'amande amère.





Rillettes aux deux saumons

Ingédients pour six personnes :

- 150g de saumon fumé.
- 300g de saumon frais, sans peau, ni arêtes.
- 100g de crème fraîche.
- 1 cuiller à soupe de moutarde forte.
- 1 bouquet d'aneth, sel, poivre.



Préparation :

- ↪ Faites cuire le saumon à la vapeur et laissez tiédir, puis l'écraser finement à la fourchette.
- ↪ Coupez finement le saumon fumé (le ciseau à herbes est un bon instrument pour ce genre d'opération !!!),
- ↪ Ciselez l'aneth.
- ↪ Mélangez bien saumon frais, saumon fumé, aneth, moutarde, crème fraîche, du sel, du poivre à votre convenance (attention le saumon fumé est déjà salé !!!).
- ↪ Tassez bien dans une petite terrine ou un petit saladier.
- ↪ Servez avec des morceaux de baguette, du pain de mie légèrement toasté et coupé en triangles, des mini craquelins (dans ce cas mettez votre terrine sur la table et chaque convive fait sa petite tartine !!!) ou bien en verrines ou en cuillers gourmandes.

Petites verrines avocat, crabe, crevettes

Ingrédients pour 6 verrines environ :

- 1 gros avocat mûr ;
- Le jus d'un demi-citron jaune ;
- 1 cuiller à soupe de mayonnaise ;
- Chair de tourteau fraîche, surgelée ou en boîte ;
- Piment d'Espelette ;
- Sel, poivre ;
- 1 crevette pour décorer.



Préparation :

- ↪ Pelez l'avocat et ôtez le noyau ;
- ↪ Mixez-le avec le jus de citron ;
- ↪ Ajoutez le piment d'Espelette ;
- ↪ Salez et poivrez puis répartissez dans les verrines ;
- ↪ Mélangez la chair de crabe avec la mayonnaise puis répartissez ce mélange dans les verrines sur la crème d'avocat ;
- ↪ Pour faire joli, on peut terminer la verrine par une crevette en décoration...

A noter : *Pour des verrines plus économiques, on peut remplacer la chair de crabe par du thon en boîte.*

Canapés de baguette et carpaccio de bœuf

Ingrédients pour six personnes :

- 1 baguette de préférence au sésame ou aux céréales ;
- 2 gousses d'ail ;
- 100g de carpaccio de bœuf ;
- Parmesan,
- Ajouter du sel, du poivre,
- Ajouter 1 feuille de basilic coupée en filaments ;
- Eventuellement une ou deux gouttes d'huile d'olives.



Préparation :

- ↪ Coupez la baguette en rondelles obliques de préférence ;
- ↪ Frottez le pain avec la gousse d'ail ;
- ↪ Recouvrez d'une fine tranche de carpaccio que l'on aura pris soin de couper en quatre (*pour le confort des invités c'est plus facile à croquer !!!*) ;
- ↪ Parsemez de copeaux de parmesan ;
- ↪ Ajouter du sel, du poivre, un filament de basilic et une ou deux gouttes d'huile d'olives.

Mini bouchées à la reine ou presque...

Une petite entorse à la tradition...

Ici, nous nous passerons de ris de veau et de quenelles, histoire d'épargner notre porte-monnaie et de ménager les invités qui n'apprécient pas forcément les abats barbotant dans la sauce.

De plus les ris de veau peuvent être un peu difficiles à trouver et certainement difficiles à préparer !!!

Ingrédients pour 12 mini-bouchées :

- 50 g de beurre ;
- 1 beau blanc de poulet ;
- 2 cuillers à soupe de farine ;
- 75 cl de bouillon de volaille ;
- 150 g de champignons ;
- 10 cl de crème fraîche ;
- Sel, poivre ;
- 12 mini-bouchées (*en vente chez super U mais pas tout le temps ... il faut tomber dessus*).



A noter, pour plus de facilité : bouillon de volaille → 1 bouillon cube de volaille + de l'eau très chaude.

- ↪ Faites fondre le beurre dans une casserole ;
- ↪ Ajoutez la farine et cuire quelques instants en remuant ;
- ↪ Mouillez avec le bouillon de volaille puis portez à ébullition ;
- ↪ Faites cuire les blancs de poulet à la poêle ainsi que les champignons épluchés, lavés et séchés ;
- ↪ Mixez les champignons avec les blancs de poulet (pas trop longtemps pour ne pas obtenir une purée !!!) ;
- ↪ Mettez dans la sauce préalablement réalisée ;
- ↪ Ajoutez la crème fraîche ;
- ↪ Assaisonnez à votre convenance et remplissez les bouchées réchauffées ;
- ↪ Servez de suite de façon à ce que le mélange champignons /poulet/crème n'imbibe pas les bouchées.