

Mon nouveau livre “Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi!” est paru!

Bonjour à tous!

Un bon repas se commence toujours par un apéritif chaleureux et gourmand...C'est pourquoi je soigne toujours tout particulièrement cette occasion de commencer une réjouissance culinaire.

Avec ce nouveau livre “Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi!” qui vient de sortir spécialement pour les fêtes j'ai eu envie de vous proposer mes recettes favorites pour magnifier ce moment convivial .

Verrines et Bouchées Gourmandes

Pour un apéritif réussi !



Verrines et Bouchées Gourmandes

Danielle Lions

Danielle Lions

Quand sonne l'heure de l'apéritif, qu'il soit festif, amical ou gastronomique, vous pourrez ainsi proposer un festival de brochettes, verrines, cuillères, croquettes, cromesquis, mini salades, biscuits apéritifs maison et bien d'autres gourmandises qui surprendront et raviront les papilles de vos invités.

Beaucoup d'amuse-gueules simples s'achètent dans le commerce. Mais apprenez plutôt combien il est bien meilleur de les préparer soi-même.

Fatiguée des chips, tacos, cacahuètes, biscuits industriels, je vous livre mes recettes pour des mises en bouches variées, originales, exotiques, bref autant d'exquises petites préparations qui feront de votre début de soirée une véritable fête gourmande. Ces amuse-bouches, si bien nommés, sont un véritable plaisir à découvrir et à déguster tant par le visuel que par le goût.

La plupart de ces recettes peuvent se transformer en plats savoureux qui surprendront vos invités si vous augmentez les quantités...

Si ce livre voit le jour, c'est grâce à vous qui m'avez soutenu avec gaieté, grâce à votre enthousiasme qui m'a portée depuis la naissance de mon blog culinaire. Il y a des rencontres qui marquent et enrichissent une vie, vous en êtes tous partie prenante.

Le livre est disponible dès maintenant [ici](#), en version brochée ou en version Kindle. Cliquez sur le lien ci-dessous pour le commander.

“Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi!”

J'espère que vous l'apprécierez autant que j'ai pris de plaisir à l'écrire. Je me réjouis déjà à l'idée de vous

proposer bientôt d'autres livres tout aussi gourmands.

Gourmantissimement vôtre

Dany, de Gourmantissimes.com

Liste des recettes :

Les Classiques

- Biscuits au curry
- Chips de chou frisé
- Crakers croustillant aux algues et sésame
- Krupuks
- Les noix de pécan de mon amie Lyne
- Magret séché fait maison
- Pissaladière autrement
- Rillettes aux deux saumons
- Tapenade de petits pois, menthe et chorizo
- Tuiles au cacao

Les Bouchées et brochette

- Bonbons de tomate
- Bonbon moelleux de calamar
- Brochettes de caille, brocoli et espuma au lard
- Champignons farcis au chorizo
- Choux apéro au saumon et guacamole
- Cromesquis de crevette
- Croquettes de saumon
- Huitre mi cuite, crème d'estragon
- Les panisses ou frites provençales
- Lumpia et sauce aigre douce
- Mini bouchée épinards, curry et œuf de caille
- Mok Pa
- Pakoras de patate douce
- Petits cakes de crevette
- Polenta gratinée
- Rouleaux de printemps crabe et cèleri

- Roule de concombre à l'anguille fumée et pomme acidulée
- Saumon croquant gourmand
- Saint jacques sauce argentine
- Saint Jacques en mille-feuille à l'estragon (anciennement Mille feuille de saint jacques)
- Sole croustillante sauce gribiche (anciennement croquette de sole sauce gribiche)
- Tartare de veau mangue et fruit de la passion
- Toasts au corail
- Tartelette de foie de volaille
- Yakitori à ma façon
- Yakiniku

Les verrines

- Capuccino de champignon
- Chawanmushi
- Croquant courgette poivron et œuf de caille
- Entre la poire et le fromage
- Fraicheur de thon pêche et coriandre
- Gaspacho tomate ananas
- Gaspacho tonique
- Melon glacé, verveine
- Mousse aérienne au brie et noisettes
- Panacotta tomate chèvre et basilic
- Pois chiches et chorizo en verrine
- Salade fraîche tomate et fraise
- Tendre agneau en salade
- Verrine Waldorf



Verrines Waldorf



Fraîcheur au thon, pêche et coriandre



Noix de Saint Jacques sauce Argentin



Mini bouchées épinards, curry et œuf de caille

