

Cromesquis de crevette, mayonnaise estragon

Le cromesqui est en fait une petite croquette panée de la taille d'une bouchée, variante de la croquette qui peut être réalisée à partir de poisson, de foie gras, de viande ou même de légumes ou de fruits. On peut les déguster à l'apéritif ou en accompagnement d'un plat. C'est un incontournable à la table de grands chefset parfait pour un menu de fêtes!!

Cette recette se commence la veille ou quelques jours avant puisque vous devrez congeler les cromesquis avant de les frire.



Cromesquis de crevette, mayonnaise estragon

Ingrédients pour 15 bouchées Cromesquis

Pour les cromesquis

- 220 g de crevettes crues décortiquées
- 220 g de crème fraîche liquide entière
- 30 g de blanc d'œuf
- sel et poivre

Pour la panure

- de la farine
- un œuf entier battu
- de la chapelure ou du panko (variété de chapelure typique de la cuisine japonaise que vous trouverez dans les épicerie asiatiques)
- huile de friture

Pour la mayonnaise

- 15 cl d'huile neutre
- 5 cl d'huile d'olive
- 2 jaunes d'œuf
- 3 cl de vinaigre raisin citron au gingembre (de la marque Vom Fass) ou un vinaigre fruité: les vinaigres fruités sont plus sirupeux et moins translucides que les vinaigres habituels car ils contiennent de la pulpe. Ils sont également très parfumés. Vous en trouverez dans les épiceries fines. Je vous conseille les vinaigres de la marque Vom Fass que vous pouvez acheter en ligne en cliquant [ici](#). Ce sont des vinaigres d'excellence qui vont transformer vos plats! Pour mes amis Belges vous pouvez les trouver directement en boutique à Waterloo (Vom Fass, rue François Libert 19 A) où vous pourrez aussi trouver des huiles d'olive de grande qualité, des rhums, liqueurs et whiskys exceptionnels...Et on peut goûter avant d'acheter!

- une cuillerée à soupe de moutarde
- des feuilles d'estragon (environ 6 tiges)
- sel et poivre

Matériel

- un moule à mini muffin en silicone. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



Belmalia moule à muffins pour 24 mini muffins en silicone anti-adhésif, cupcakes, brownies, gâteaux, pudding Violet

- une louche araignée. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



Passoire asiatique parfaite en acier inoxydable pour cuisine - Avec maillage en spirale, Acier inoxydable, DIA. 18CM

Préparation

- Mixez finement les crevettes avec le blanc d'œuf: la préparation doit être bien mixée avant d'intégrer la crème. Puis ajoutez la crème bien froide et mixez encore un peu rapidement. Rectifiez assaisonnement en sel et poivre.



Mixez tous les ingrédients

- Remplissez vos moules à muffin avec le mélange et mettez au congélateur.



Placez les cromesquis au congélateur

- Le jour même on prépare la mayonnaise: ciselez les feuilles d'estragon. Gardez en quelques-unes entières pour la décoration.



Ciselez l'estragon

- Réalisez la mayonnaise. Puis ajoutez les feuilles d'estragon ciselées. Réservez au frais.



Ajoutez l'estragon à la mayonnaise

- Faites chauffer de l'huile à 180°. Préparez tous les ingrédients pour votre panure: farine, œuf battu et chapelure. Sortez les palets de croustilles congelés et passez-les successivement dans la farine, l'œuf et la chapelure. Pour ne pas vous en mettre plein les doigts travaillez avec des gants...



Préparez tous les ingrédients pour votre panure

- Faites frire vos croustilles dans votre bain d'huile jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Égouttez-les sur du papier absorbant et salez directement à la sortie du bain.



Faites frire vos cromesquis

- Il ne reste plus qu'à pocher un petit point de mayonnaise sur chaque cromesquis et déposer une feuille d'estragon entière...



Pochez un petit point de mayonnaise

- Et on se régale avec cette mise en bouche croquante et moelleuse!



Cromequis de crevette, mayonnaise estragon

Croquants gourmands au saumon

J'aime bien surprendre dès l'apéritif... Rien de mieux pour ouvrir l'appétit de vos invités que de belles bouchées appétissantes et gourmandes. Alors régalez-les avec ces croquants gourmands à la mousse de saumon! Ces petits croquants peuvent être servis également lors d'un buffet, un apéritif dînatoire ou même en entrée (dans ce cas réalisez des rectangles de brick plus grands).

Et pour d'autres idées de recettes gourmandes pour votre réveillon cliquez [ici](#)...



Croquants gourmands au saumon

Ingrédients pour environ 12 Croquants gourmands

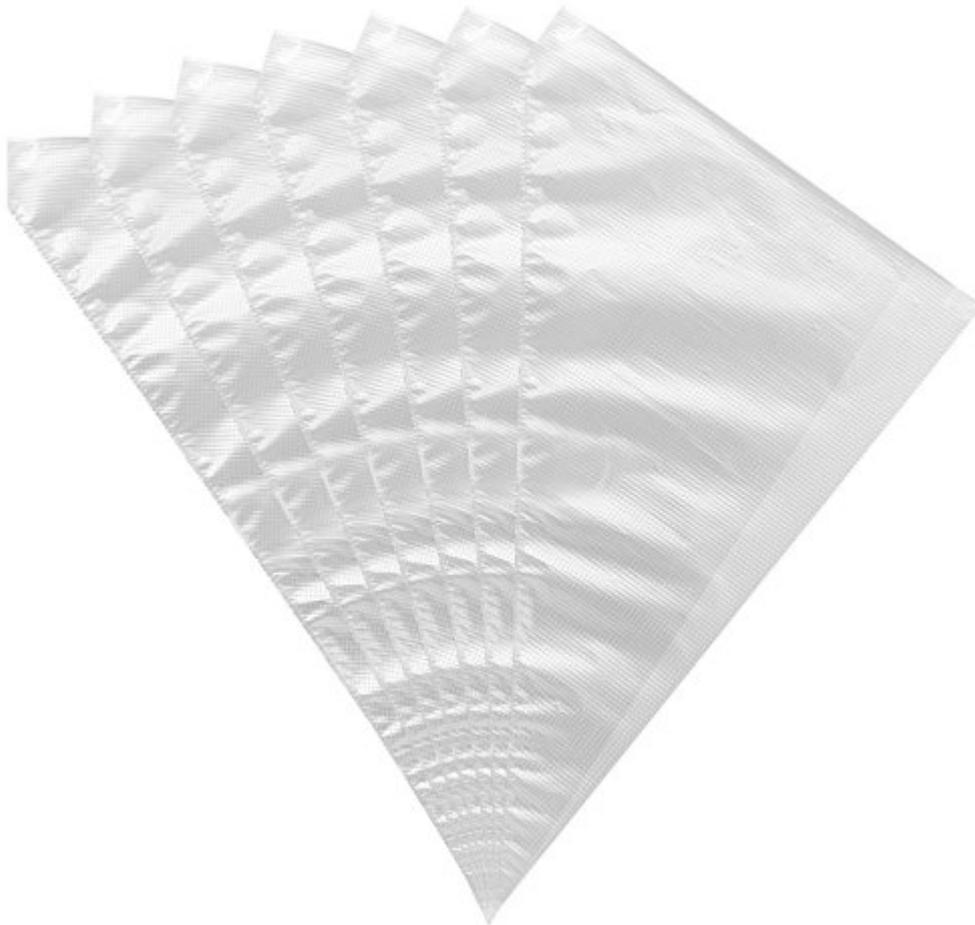
- 40 g de saumon fumé
- 120 g de crème fraîche liquide entière
- 25 g de mascarpone (pour une meilleure tenue de la chantilly)
- une cuillerée à café de jus de citron
- poivre moulu (j'ai utilisé du poivre Voatsipériféry que vous pouvez acheter en ligne en cliquant [ici](#)). Mais vous pouvez choisir le poivre qui vous convient le mieux.
- des feuilles de brick
- un peu de beurre (ou mieux du ghee, c'est-à-dire du beurre clarifié que l'on trouve dans les épiceries indiennes. Il a l'avantage de supporter de hautes températures sans brûler et il est moins gras que

l'huile. Si vous avez du mal à en trouver, il est facile de le faire soit même: voir la vidéo en fin d'article)

- une petite boîte d'oeuf de saumon ou de truite
- quelques brins de ciboulette

Matériel

- un mixeur
- du film alimentaire
- une poche à douille jetable et une douille de votre choix. Vous pouvez en acheter en cliquant sur la photo ci-dessous.



LIHA0 Poches à Douille Jetables en Plastique pour Glaçage
Gâteau by Paquet de 100 pièces

Préparation

- Coupez le saumon fumé en tout petits morceaux.



Coupez le saumon fumé en tout petits morceaux

- Portez à ébullition la crème et le saumon fumé.



Portez à ébullition la crème et le saumon fumé

- A ébullition coupez le feu. Filmez et laissez retomber en température: cela va permettre de mieux infuser et de pas perdre d'arômes. Mettez au frais jusqu'à ce que la crème soit bien froide. Vous pouvez préparer cette »infusion » la veille et la garder au frais toute la nuit pour terminer la recette le lendemain.



Filmez et laissez retomber en température.

- Quand la préparation est bien froide mixez-la.



Mixez la préparation

- Dans un bol versez le mascarpone , le jus de citron, le poivre et la préparation à base de saumon et montez-le tout en chantilly.



Montez-le tout en chantilly

- Versez le tout dans une poche à douille et réservez au frais.



Versez le tout dans une poche à douille

- Découpez les feuilles de brick en rectangles (3 cm sur 4 cm).



Découpez les feuilles de brick en rectangles

- Appliquez le ghee ou le beurre fondu sur les deux faces des rectangles de brick à l'aide d'un pinceau. Puis déposez une autre plaque ou un autre silpat sur les feuilles de brick: cela permettra aux petites rectangles de rester bien plats pendant la cuisson.



Appliquez le ghee sur les deux faces des rectangles de brick

- Passez les feuilles de brick au four à 180° pendant environ 12 mn. Puis ôtez la plaque que vous avez mise par dessus et continuez la cuisson encore deux ou trois minutes. Surveillez la cuisson: les feuilles sont très fines...Elles doivent être dorées mais pas brûlées. A la sortie du four laissez-les retomber à température ambiante. Vous dresserez la mousse un heure avant de servir.



Passez les feuilles de brick au four

- Pour le montage: **vous aurez besoin de trois petits rectangles par croquant.** Pochez de la mousse sur deux rectangles. Superposez-les puis coiffez le tout du dernier petit rectangle.



Terminez en posant le dernier rectangle

- Ciselez un ou deux brins de ciboulette. Puis déposez quelques œufs de saumon et des petits brins de ciboulette sur chaque croquant. Présentez sur un joli plat...



Croquants gourmands de saumon

Vous allez adorer!



Croquants gourmands de saumon



Croquants gourmands de saumon

Le beurre clarifié ou Ghee: comment le préparer...

Chips de chou frisé pour un apéritif croustillant

Le chou frisé ou chou kale fait parti des aliments riches en vitamines, minéraux, protéines, fibres et autres antioxydants. Encore peu connu il mérite vraiment que l'on s'y intéresse car son goût est un peu sucré et très doux . Vous pouvez le préparer en salade, cuit avec d'autres légumes ou vapeur.

Aujourd'hui je vous le propose juste passé quelques minutes au four accompagné d'une pointe de mayonnaise... C'est croustillant à souhait, facile à faire et c'est un amuse bouche original : vous pouvez même le préparer 2 ou 3 heures à l'avance. J'ai eu l'occasion d'en déguster ainsi au restaurant de Florent Ladeyn (Le Bloempot à Lille) et ce fut un régal (comme tout le repas d'ailleurs!).

Vous trouverez beaucoup plus facilement ce légume dans les épiceries bio...



Chips de chou frisé pour un apéritif croustillant

Ingrédients: comptez une belle feuille par convive

- quelques feuilles de chou kale
- sel et poivre du moulin

Pour la mayonnaise maison que vous pouvez aromatiser au curry, piment d'Espelette, cumin, paprika selon votre envie!

- une cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 1/4 de litre d'huile de pépin de raisin
- une cuillerée à café de vinaigre de Xérès
- 2 jaunes d'œuf
- poivre (poivre long, piment d'Espelette à votre choix) et sel

Préparation

- Préparez la mayonnaise avec les ingrédients cités ci-dessus.



Montez la mayonnaise

- Nettoyez les feuilles et essuyez-les bien.
- Ôtez la tige centrale de la feuille.



Ôtez la tige centrale de la feuille

- A l'aide d'un pinceau badigeonnez les feuilles d'huile d'olive. Disposez les feuilles dans un plat et enfournez à 180° pendant 5 à 8 mn suivant les fours. Déposez les feuilles de chou sur du papier absorbant et salez immédiatement. Puis donner un petit tour de poivre.



A l'aide d'un pinceau badigeonnez les feuilles d'huile d'olive

Disposez 3 ou 4 jolis bouts de feuille dans une petite assiette et ajoutez une pointe de mayonnaise; il ne reste plus qu'à croquer ces jolies feuilles transparentes et si croustillantes...



Chips de chou frisé pour un apéritif croustillant

J'utilise également cette recette pour agrémenter certains

plats comme par exemple ces queues de langoustes basse température accompagné d'un tartare d'avocat, courgette et coriandre. Le côté croustillant est très agréable et contrebalance le moelleux et la douceur du tartare... La recette sera en ligne la semaine prochaine!



Elégantes tartelettes de foie de volaille, coeur mangue et

oignon

Aujourd'hui je vous propose une entrée que vous pouvez également servir en apéritif ou lors d'un buffet. J'ai voulu rendre plus élégante la traditionnelle mousse de foie de volaille. L'insert à la mangue et oignon se marie à la perfection avec les foies et permet d'en atténuer le goût un peu fort qui déplaît à certains...On dirait presque du foie gras!



Élégantes tartelettes de foie de volaille, coeur mangue et oignon

Ingrédients

Pour la pâte brisée

- 250 g de farine

- 125 g de beurre salé mou
- un œuf et une cuillerée à soupe rase d'eau (battez-les ensemble: vous n'en utiliserez peut-être pas toute la quantité donc ajoutez progressivement à la pâte. La quantité dépend du taux d'humidité de votre farine).

Pour la mousse

- 250 g de foie de volaille
- 300 ml de vin blanc sec
- 80 g de beurre pommade (bien mou mais pas fondu)
- 100 g de crème fraîche épaisse bien froide
- 1 cuillère à soupe de Cognac
- sel
- poivre du moulin
- noix de muscade
- un peu de gelée de coing et un peu d'eau

Pour la purée d'oignon et de mangue

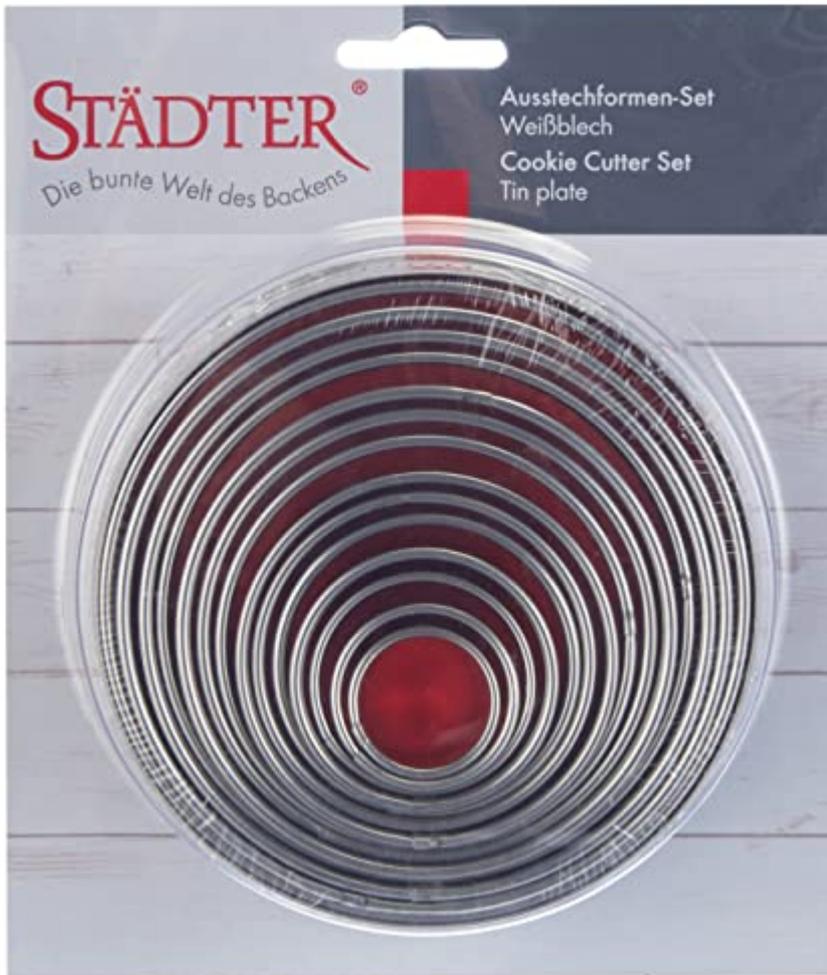
- un oignon
- 1/2 mangue

Pour les noix:

- des noix de pékans caramélisées dans du sirop d'érable.
Pour la recette cliquez [ici](#)

Matériel:

- un emporte pièce rond de 6,5 cm de diamètre (pour détourer vos sablés à la sortie du four afin qu'ils aient tous le même diamètre). Si vous pâtissez ou cuisinez beaucoup n'hésitez pas à vous équiper d'un lot d'emporte pièces de différents diamètres. C'est très utile! Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Städter 009073 Lot de 14 emporte-pièce en fer-blanc de 2,5 à 10,5 cm

- moules à demi sphère de 3 cm de diamètre
- moules à demi sphère de 5 cm de diamètre



Préparation:

Pour les noix:

- Pour la recette cliquez [ici](#)

Pour la purée d'oignon mangue

- Faites revenir à feu doux l'oignon ciselé jusqu'à ce qu'il soit bien fondant. Puis ajoutez la mangue coupée en petits dés. Cuire encore 10 minutes à petit feu. Salez et poivrez.



Mixez les oignons et les mangues

- Petite astuce: vous pouvez préparer l'oignon classiquement en faisant revenir doucement les oignons émincés avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre, comme décrit ci-dessus. Mais il existe un moyen plus facile d'en réaliser sans avoir à en surveiller la cuisson ni jamais les brûler. Pour la recette cliquez [ici](#).



- Mixez le tout et versez la purée d'oignon mangue dans vos moules demi sphère de 3 cm de diamètre . Lissez le dessus et laissez prendre au congélateur.



versez la purée d'oignon
mangue dans vos moules demi
sphère de 3 cm de diamètre

Pour la pâte

- Dans le bol du robot versez la farine que vous aurez tamisée.



Tamisez la farine et la
levure

- Rajoutez le beurre ramolli à la farine. Mélangez bien.



Ajoutez le beurre

- Battez l'œuf avec l'eau et ajoutez ce mélange à la préparation précédente. N'oubliez pas : vous n'en utiliserez peut-être pas toute la quantité donc ajoutez progressivement à la pâte. La quantité dépend du taux d'humidité de votre farine.



Battez légèrement le jaune
et l'eau à la fourchette

- Mélangez jusqu'à ce que la pâte se détache des bords du récipient.



La pâte est prête.

- Versez votre préparation sur votre plan de travail légèrement fariné, puis écrasez-la sous la paume de la main de manière à bien l'amalgamer. Travaillez lentement de manière à ne pas chauffer la pâte et obtenir un mélange homogène. Puis formez une boule et emballez-la dans du film alimentaire. Placez au moins une heure au réfrigérateur.



- Étalez la pâte et détaillez des ronds avec l'emporte pièce. Déposez-les fonds de tartelettes sur du papier cuisson. Recouvrez le tout d'une feuille de papier cuisson et d'une plaque. remettez au froid pendant 30 mn. Enfournez à 180° pendant 15 à 20 mn suivant les fours. Réservez sur une grille.



Déposez-les fonds de tartelettes sur du papier cuisson.

Pour la mousse

- Versez le vin blanc dans une casserole et amenez-le à ébullition. Plongez les foies de volaille dans le vin et cuire 6 mn à feu moyen.



Plongez les foies dans le vin blanc chaud

- Égouttez les foies (vous n'aurez pas besoin du vin pour le restant de la recette). Mixez finement les foies encore chauds avec la crème fraîche, le beurre, le cognac, la noix de muscade, sel et poivre.



Mixez finement les foies
encore chauds

- Remplissez à moitié de mousse vos moules demi sphère de 5 cm de diamètre en prenant soin de bien remonter sur les bords. Puis insérez une demi sphère d'oignon mangue encore congelée à l'intérieur de chacun. .



Versez la mousse dans vos
moules demi sphère



Déposez un insert oignon
mangue au milieu

- Finissez de remplir et lissez le dessus et laissez prendre au congélateur. Les demi sphères bien congelées, vous allez maintenant les rendre bien brillantes avec la gelée de coing.



Finissez de remplir et lissez le dessus

- Faites chauffer trois cuillerées à soupe de gelée de coing dans une petite casserole avec une à deux cuillerées à soupe d'eau. Il faut obtenir un mélange bien fondu.



Préparez un sirop épais avec la gelée de coing et de l'eau

- Démoulez et posez les demi sphères encore congelées sur une grille et versez doucement la gelée chaude et liquide sur chacune pour les rendre bien brillantes.



Versez doucement la gelée chaude et liquide

Montage:

- Déposez une demi sphère sur chaque fond de tartelette en vous aidant d'une spatule.



Déposez une demi sphère sur chaque fond de tartelette en vous aidant d'une spatule



Déposez une demi sphère sur
chaque fond de tartelette en
vous aidant d'une spatule

- Puis disposez une noix de pécan sur chacune...Mettez au frais encore deux heures, le temps que les foies décongèlent complètement.



Puis disposez une noix de
pécan sur chacune.

Vos délicieuses tartelettes aux foies de volailles, mangue oignon sont prêtes.



Élégantes tartelettes de foie de volaille, cœur mangue et oignon



Élégantes tartelettes de foie de volaille, cœur mangue et oignon

Mini tatin de pommes confites au romarin

Qui n'a jamais eu de grosses difficultés à démouler une tarte tatin? Je vous propose aujourd'hui une recette très originale de part la cuisson des pommes qui vous surprendra et surtout vous obtiendrez des belles petites tartes aux pommes merveilleusement confites et moelleuses sans avoir à batailler pour démouler. Je les ai réalisées en petit format mais vous pouvez tout à fait déposer les pommes cuites dans un moule à tarte en silicone et procéder de la même manière pour obtenir une grande tatin.

L'utilisation du vinaigre peut vous paraître bizarre mais je peux assurer que vous ne le sentirez absolument pas à la dégustation. Cette cuisson au sirop de vinaigre transforme la texture de la pomme en une sorte de fruit confit extrêmement moelleux et velouteux. Un petit bonheur!

Tous les éléments de cette recette se préparent la veille (pâte et cuisson des pommes). Le jour même vous n'aurez plus

qu'à effectuer le montage. Très simple!



Mini tatin caramélisées au romarin

Ingrédients pour environ 20 petites tartelettes tatin

Pour la pâte à sablés: vous aurez plus de pâte que vous n'en aurez besoin pour la recette. Avec le surplus vous pouvez soit en faire des petits sablés supplémentaires que vous conserverez dans une boîte hermétique pour le goûter ou vous pouvez congeler cette pâte sans altérer sa texture et son goût pour une utilisation ultérieure (dans ce cas filmez-la et mettez -la dans un sachet). En pâtisserie il est toujours préférable de ne pas trop diviser les quantités car il est difficile de bien pétrir des petites quantités...Je vous rappelle les ingrédients de la pâte à sablés mais pour la recette cliquez [ici](#).

- 180 g de sucre semoule
- 160 g de beurre salé pommade (sortir le beurre du frigo

une heure à l'avance puis le travailler à la fourchette pour obtenir une « pommade »)

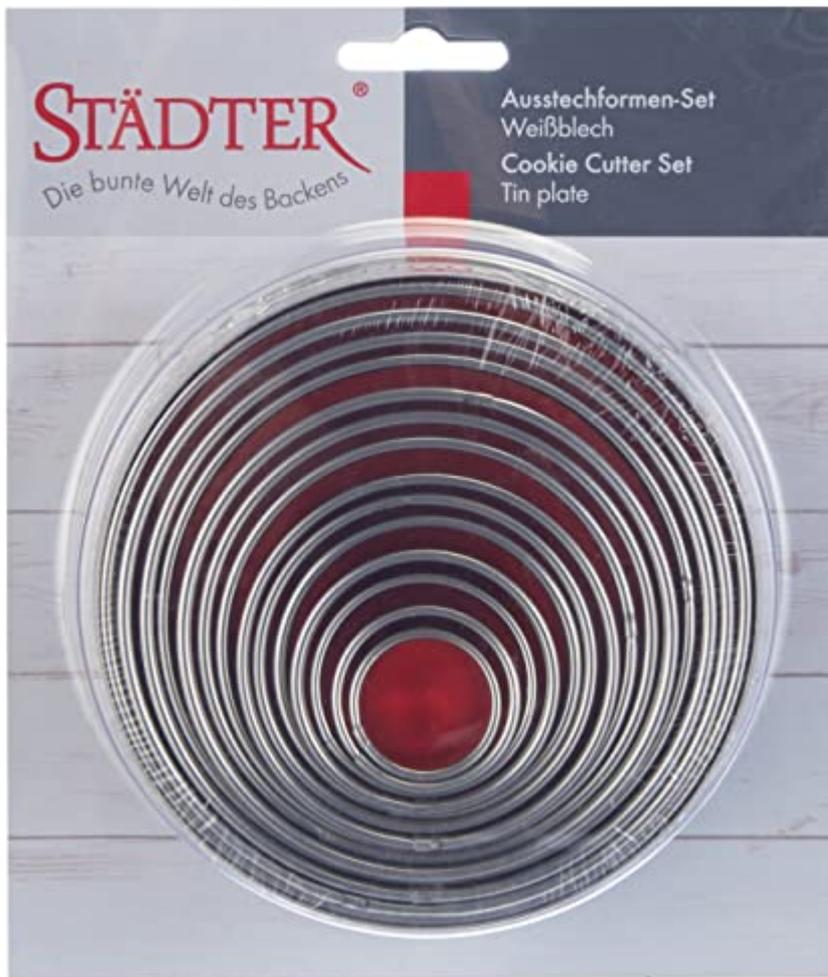
- 240 g de farine tamisée
- 4 jaunes d'œuf
- 1 sachet de levure chimique
- 1 gousse de vanille

Pour les pommes

- 100 g de vinaigre blanc
- 200 g de sucre
- une branche de romarin frais
- 5 pommes qui se tiennent à la cuisson (Pink Lady par exemple)

Matériel pour les tatin

- un emporte pièce de 5 cm de diamètre (pour détacher vos sablés à la sortie du four afin qu'ils aient tous le même diamètre). Si vous pâtissez beaucoup n'hésitez pas à vous équiper d'un lot d'emporte pièces de différents diamètres. C'est très utile! Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Städter 009073 Lot de 14 emporte-pièce en fer-blanc de 2,5 à 10,5 cm

- un moule à demi sphères en silicone (demi sphères de 5 cm de diamètre). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Silikomart 20.004.00.0060 SF004 Moule Forme Demi-Sphères 8 Cavités Silicone Terre Cuite

Préparation

Préparez votre pâte à sablés (pour la recette cliquez [ici](#)). Vous pouvez la préparer la veille et la conserver crue et filmée au frigo: c'est d'ailleurs préférable. De même préparez les pommes la veille car il va falloir les congeler. Vous réaliserez le montage le jour même où vous servirez les tartelettes.

- Épluchez les pommes, ôtez-en le cœur et coupez-les en quartiers. Puis coupez les quartiers en deux. **Réservez une demi pomme.**



Coupez les quartiers de
pomme en deux

- Découpez alors la demi pomme que vous avez réservée en toute petite brunoise. Versez le jus d'un citron sur cette brunoise pour que les dés de pomme ne s'oxydent pas. Réservez cette brunoise au frais.



Découpez alors la demi pomme
en toute petite brunoise

- Faites chauffer le vinaigre et le sucre avec la branche de romarin. Quand le sucre est complètement dissous le sirop est prêt.



- Faites confire les quartiers de pommes dans le sirop de vinaigre. Arrêtez la cuisson dès que le caramel se forme. Les tranches de pomme doivent être bien dorées, tendres mais se tenir. Laissez retomber à température ambiante. Attention au caramel: ça brûle!



Faites confire les quartiers de pommes dans le sirop de vinaigre

- Tassez des tranches de pommes confites et un peu de brunoise de pomme crue dans les moules demi sphères. Congelez.



Tassez des tranches de pommes confites et un peu de brunoise dans les moules demi sphère

Le jour même:

- Détaillez des rondelles de pâte dans le boudin de pâte à sablés crue que vous avez formé (voir la recette de la pâte à sablés) et déposez-les sur un silpat ou une feuille de cuisson anti adhésive. Enfournez à 180° pendant 12 à 15 mn suivant les fours.



Enfourez les sablés à 180°

- **Dés la sortie du four** détourez vos sablés à la bonne dimension à l'aide de votre emporte pièce (même dimension que le diamètre de vos demi sphères): gardez les chutes dans une boîte hermétique pour le goûter de vos enfants...



Détourez vos sablés aux bonnes dimensions

- Puis posez les sablés sur une grille jusqu'à ce qu'ils soient à température ambiante.



Posez les sablés sur une grille

- Déposez les dômes de pommes encore congelés par dessus les sablés. Laissez-les à température ambiante pendant deux heures puis déposez vos petites fleurs en sucre par dessus. C'est prêt à être croquer!



Déposez les dômes de pommes
par dessus les sablés



Mini tatin caramélisées au romarin



Mini tatin caramélisées au romarin

Choux apéro au tartare de saumon et guacamole

Voici une très belle idée pour un apéro de festif. C'est un peu de travail mais c'est bientôt les fêtes: mettez les petits plats dans les grands. Ces petits choux auront tellement de succès qu'il ne faut pas compter qu'il vous en reste!

Et si vous aimez le saumon voici d'autres recettes gourmandes!

- Blanquette de saumon aux saveurs asiatiques. Pour la

recette cliquez [ici](#).

- Saumon basse température, compoté de tomate et oignon rouge. Pour la recette [ici](#).
- Saumon basse température en nage de persil. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Fleurs de courgette farcies au saumon et aubergine, petite ratatouille croquante. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Saumon en deux façons, carpaccio de betteraves arôme framboise. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Saumon confit à l'huile basse température, compoté d'oignons rouge et fenouil, pistou coriandre noisette. Pour la recette cliquez [ici](#).



Choux apéro, tartare de saumon et guacamole

Ingrédients (pour environ 25 à 30 petits choux de 3 cm de diamètre):

Pour la pâte à choux

- 120 g d'eau
- 55 g de beurre doux découpé en petits morceaux pour faciliter sa fonte dans l'eau avant ébullition
- 65 g de farine type 55 tamisée
- 3 œufs entiers battus légèrement à la fourchette pour bien mélanger jaunes et blancs
- 3 g de sel fin
- 3 g de sucre semoule

Pour le craquelin au sésame

- 25 g de beurre
- 30 g de farine
- 15 g de poudre de sésame noir (dans les épiceries asiatiques)
- 15 g de graines de sésame noir

Pour le guacamole

- un gros avocat
- un peu de jus de citron vert ainsi que le zeste du citron
- sel, poivre
- un peu de piment si vous le désirez.

Pour le tartare

- 150 g de saumon frais
- une cuillerée à soupe d'un excellent huile d'olive
- une cuillerée à café de moutarde
- de la ciboulette hachée
- du jus de citron vert
- du curry en poudre
- sel, poivre
- des œufs de saumon (rayon poissonnerie de votre supermarché)

Préparation

Préparation des choux:

Commencez par la préparation des choux. Pour tout savoir sur la pâte à choux et connaître le secret de leur réussite avec un pas à pas en photos cliquez ici. Attention les dosages de cette recette sont différents: c'est normal car ces choux doivent être plus secs.

On démarre par le craquelin au sésame.

- Versez tous les éléments du craquelin dans un bol et bien mélanger.



Mélangez tous les ingrédients du craquelin



La pâte à craquelin est prête

- Étalez la pâte à craquelin entre deux feuilles de papier cuisson à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Mettez au frais pendant 15 mn.



Étalez la pâte à craquelin entre deux feuilles de papier cuisson

- Ôtez la feuille de papier du dessus et découpez des cercles de même diamètre que vos choux à l'aide d'un emporte pièce. Puis placez le tout au congélateur pendant 1 heure.



Ôtez la feuille de papier du dessus et découpez des cercles de même diamètre que vos choux

Préparez la pâte à choux.

- Chauffez votre four à 180°.

- Tamisez votre farine : cela évitera les grumeaux.



Tamisez le farine

- Dans une grande casserole versez l'eau, le beurre, le sucre et le sel et portez à ébullition. Prévoir une grande casserole est important car vous allez devoir y incorporer la totalité de la farine.



Pâte à choux: dans une grande casserole versez l'eau, le beurre, le sucre et le sel

- Dès ébullition retirez la casserole du feu et versez d'un coup la farine hors du feu dans le liquide bouillant et mélangez bien. Quand la farine est bien incorporée remettez sans attendre la casserole sur le feu: il faut maintenant dessécher la pâte. C'est une étape importante: la pâte ne doit plus adhérer à la

spatule et former une boule qui se détache facilement des parois de la casserole



Pâte à choux: versez d'un coup la farine hors du feu et mélangez bien

- Ôtez de nouveau la casserole du feu. Versez les œufs très progressivement en mélangeant énergiquement à chaque fois. La pâte doit former un ruban souple et luisant qui ne casse pas. Tant que votre pâte n'a pas atteint ce degré de souplesse il faut rajouter de l'œuf à chaque fois, en très petite quantité, jusqu'à la bonne consistance: vous n'aurez peut être pas besoin de toute la quantité d'œuf.



Ajoutez les œufs un par un

Voici maintenant la dernière étape délicate: le couchage. Pour apprendre à coucher vos choux (vidéo à l'appui) cliquez [ici](#).

- Remplissez une poche à douille avec la pâte.



Remplissez une poche à douille avec la pâte à choux

- Couchez les choux en quinconce pour qu'ils ne collent pas entre eux: n'oubliez pas qu'ils vont gonfler à la cuisson.



Couchez les choux en quinconce

- Sortez les craquelins du congélateur et décollez-les à l'aide d'un couteau ou d'une petite spatule. Puis déposez un craquelin sur chaque chou.



Décollez les craquelins à l'aide d'un couteau ou d'une petite spatule



Déposez un craquelin sur chaque chou

- Cuire les choux pendant 25 mn à 180°. Ne jamais ouvrir la porte du four pendant la cuisson. La cuisson terminée et après avoir éteint le four attendez encore 5 mn avant de sortir les choux du four. Puis posez-les sur une grille pour les laisser refroidir.



Cuire les choux pendant 25
mn à 180°

Pour le guacamole:

- Mixez tous les ingrédients du guacamole.



Mixez tous les ingrédients
du guacamole

- Remplir une poche à douille avec le guacamole (douille cannelée). Réservez au frais.

Pour le tartare:

- Coupez le saumon en tout petits morceaux.



Coupez les saumon

- Versez tous les ingrédients du tartare (sauf les œufs de saumon) dans un bol et bien mélanger. Rectifiez l'assaisonnement selon votre goût.



Mélangez tous les ingrédients du tartare sauf les œufs de saumon

- Ajoutez alors les œufs de saumon très délicatement pour ne pas les écraser.



Ajoutez alors les œufs de saumon très délicatement

- Coupez le dessus des choux et farcissez-les avec le tartare.



Farcissez les choux avec le
tartare de saumon

- Puis pochez un beau tour de guacamole par dessus et disposez quelques petits œufs de saumon par dessus. Et reposez le petit chapeau...



Pochez un beau tour de
guacamole par dessus

Il ne reste plus qu'à les présenter à vos invités. C'est un amuse bouche parfait pour les fêtes ou un apéro chic!



Choux apéro, tartare de saumon et guacamole



Choux apéro au tartare de saumon et guacamole

Magret de canard séché fait maison

Une recette hyper facile (même pas de cuisson!) pour se régaler avec un petit magret séché maison... C'est bientôt les

fêtes donc faites-vous plaisir! Il sera parfait pour une salade, en apéritif, en amuse bouche ou pourquoi pas avec une bonne raclette. Il doit reposer trois jours minimum donc préparez-le un peu à l'avance.



Magret de canard séché sur toast de ratatouille

Ingrédients :

- un magret de canard
- du gros sel
- pour l'aromatiser: un mélange 5 baies, du piment d'Espelette, du thym, du poivre, des mélanges d'épices exotiques c'est selon votre goût ou votre inspiration...

Préparation :

C'est fait en 2 mn chrono...

- Versez du gros sel dans un plat pouvant juste contenir le magret.



Versez du gros sel dans un plat

- Posez le magret côté gras vers le sel.



Posez le magret côté gras vers le sel

- Puis recouvrez de sel. Tassez bien et recouvrez d'un torchon propre. Mettez au frigo pour 24 heures... Jusqu'ici c'est pas très dur.



Puis recouvrez de sel

- Le lendemain ôtez le magret du sel et lavez-le sous un filet d'eau froide: vous allez voir que sa chair s'est raffermie au contact du sel. Sa couleur s'est également modifiée: il est beaucoup plus brun. Essuyez-le bien avec du papier absorbant ou un chiffon propre pour en ôter toute l'humidité.



La chair s'est raffermie au contact du sel

- Puis enduisez-le généreusement des épices ou herbes aromatiques que vous avez choisies.



Puis enduisez le
généreusement des épices ou
herbes

- Déposez-le dans un torchon propre et roulez-le dedans. Puis remettez au frais pour 3 jours minimum...C'est tout: on ne peut pas faire plus simple. Vous pouvez bien sûr le laisser au frais plus longtemps: il en sera que plus sec.



Déposez-le dans un torchon
propre et roulez-le dedans.
Puis remettez au frais pour
3 jours minimum

- Au bout des trois jours découpez votre magret en tranches, au fur et à mesure de vos besoin. Vous n'avez plus qu'à le déguster.



Magret de canard séché sur
toast de ratatouille

Aujourd'hui je le sers en apéritif sur des petits toasts avec de la ratatouille froide maison relevée avec un peu de vinaigre balsamique et des olives de Nice. **Pour la recette de la vraie ratatouille niçoise cliquez ici.**



Magret de canard séché sur toast de ratatouille