

Tapenade petits pois, menthe et chorizo

Une dégustation toute simple pour l'été? Voici des petits bouchées de saison qui feront de vos apéritifs un moment très apprécié par les chaleurs que nous subissons en ce moment! Rafraîchissant et goûteux vous pouvez également servir ce plat en petite terrine et l'accompagner de bonnes tranches de pain de campagne grillé et d'une salade.

Si vous désirez présenter ce plat en minis bouchées, j'ai utilisé les minis croustades vendues chez Ikéa au rayon alimentation.



Tapenade petits pois, menthe et chorizo

Ingrédients pour environ 25 petites bouchées de Tapenade petits pois ou un pot de 250 ml de tapenade

- une échalote
- 350 g de petits pois frais écosés
- 15 feuilles de menthe. J'utilise de la menthe chocolat qui est une variété dont le goût est encore plus frais.
- 20 g d'huile de noisette
- 25 g de noisette émondées (sans peau)
- 30 g de chorizo coupé en tranches fines. Gardez une tranche à part que vous couperez en petits carrés réguliers pour la présentation.
- sel et poivre

Matériel

Si vous désirez présenter ce plat en minis bouchées, j'ai utilisé les minis croustades vendues chez Ikéa au rayon alimentation.



Krustader Ikéa

Préparation

- Torréfiez les noisettes au four à 180° pendant 10 mn.

Réservez.



Torréfiez les noisettes à
180° pendant 10 mn

- Épluchez et ciselez l'échalote. Faites-la revenir dans du beurre à feu doux jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Réservez.



Faites revenir l'échalote
dans du beurre

- Écossez les petits pois. Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante et laissez cuire à feu doux pendant 5 minutes. Égouttez-les et plongez-les dans un bain d'eau froide pour arrêter la cuisson.



Plongez les petits pois dans une casserole 'eau bouillante et laissez cuire à feu doux pendant 5 minutes

- Mixez finement les petits pois avec l'échalote revenue, l'huile de noisette, les feuilles de menthe et les noisettes. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre selon votre goût.



Mixez finement les petits pois

- Hachez les tranches de chorizo en petits morceaux.



Hachez les tranches de chorizo en petits morceaux

- Mélangez la purée de petits pois et le chorizo.



Mélangez la purée de petits pois et le chorizo

Il ne reste plus qu'à disposer votre Tapenade petits pois, menthe et chorizo dans un beau ramequin où chacun se servira ou la dresser dans des petits croustades.



Disposez votre Tapenade petits pois, menthe et chorizo dans un beau ramequin



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

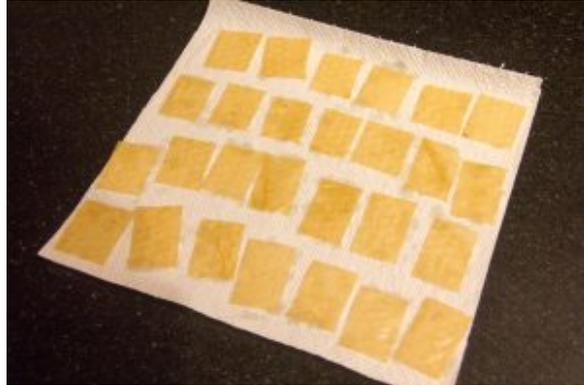
- Appliquez le ghee ou le beurre fondu sur les deux faces des rectangles de brick à l'aide d'un pinceau. Puis déposez une autre plaque ou un autre silpat sur les feuilles de brick: cela permettra aux petites rectangles de rester bien plats pendant la cuisson.



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...

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

Comment faire une bonne socca à la maison

La socca se présente sous la forme d'une grande et fine galette à base de farine de pois chiche cuite dans un four à pizza sur une grande plaque ronde en cuivre étamé. Une fois cuite, la galette a une couleur dorée et même légèrement brûlée par endroits. A Nice, dans la vieille ville, des marchands ambulants la cuisent sur place et la vendent dans de traditionnels cônes en papier, par exemple sur le marché du Cours Saleya avec la célèbre Thérèse, sympathique figure de la

ville.

La socca se déguste chaude, si possible juste à la sortie du four, assaisonnée de poivre. Elle se mange avec les doigts. C'est idéal pour l'apéritif ou en accompagnement d'un barbecue.



La socca

Matériel:

- une grande plaque ronde spéciale socca ou à défaut un grand plat en aluminium pour quiche ou pizza



Plaque à socca

Ingrédients: pour une grande plaque ronde de 30 cm de diamètre

- 150 g de farine de pois chiche tamisée
- 3 cl d'huile d'olive bien fruitée et 1 cl pour huiler la plaque
- 45 cl d'eau
- une cuillerée à café rase de sel fin
- poivre du moulin

Préparation:

- Faites chauffer le four à 190°. Huilez la plaque avec 1 cl d'huile d'olive. Quand le four est à bonne température placez-y la plaque huilée directement sur la sole du four (le plancher de votre four). Il est **important** que la plaque soit bien chaude quand vous y verserez la pâte!



Placez la plaque huilée au four chaud pendant 10 mn

- Versez la farine de pois chiche tamisée dans un grand bol et ajoutez progressivement l'eau et l'huile avec un fouet; il ne doit pas y avoir de grumeaux. N'oubliez pas de saler la pâte.



Mélangez tous les ingrédients

- Versez la pâte dans une grande bouteille vide (c'est plus facile pour verser la préparation sur la plaque chaude dans le four...) et versez la préparation sur votre plaque sur une épaisseur de 3 mm maximum.



Versez la pâte sur la plaque

- Laissez cuire environ 15 à 20 mn (surveillez la cuisson: suivant les fours le temps de cuisson sera plus ou moins long...). En fin de cuisson passez la plaque sous le grill une à deux minutes.



La socca

- Vous n'avez plus qu'à poivrer généreusement et découper la socca en petits morceaux. Régalez-vous: vous allez voir c'est addictif!



La socca

Chips de riz

Ces chips de riz sont faciles à réaliser. Très légères car elle ne sont pas frites, elles orneront de façon originale vos plats de poisson en apporteront un côté croustillant très intéressant. Vous pouvez également les proposer en apéritif en les aromatisant au piment d'Espelette ou du curry et en les servant avec un guacamole par exemple.



Chips de riz

Ingrédients: (pour une dizaine de grandes chips)

- 60 grammes de riz (type basmati)
- sel

Préparation:

- Faites cuire le riz et prolongez le temps de cuisson conseillé de 5 minutes: votre riz doit être trop cuit.

Égouttez le et salez le bien sinon la chips sera fade. Si vous le désirez vous pouvez également l'assaisonner avec du piment d'Espelette, du curry, de la cannelle ou du sucre (si vous les servez avec un dessert comme un riz au lait cela apporte le petit croquant original...).



Cuire et égoutter le riz

- Déposez le riz sur une feuille anti adhésive ou un silpat.



Déposez le riz sur une feuille de papier cuisson

- Recouvrez d'une feuille de papier cuisson et étalez au rouleau. Le riz doit alors s'écraser et s'étaler en une fine couche. Ôtez la feuille de papier cuisson.



Recouvrir et étaler avec le rouleau à pâtisser

- Retirez délicatement la feuille de papier cuisson du dessus.



Retirez la feuille du dessus

- Passez le riz au four à 220° pendant environ 8 mn. Puis à l'aide d'une spatule retournez la plaque de riz: cette dernière doit être assez desséchée pour pouvoir être retournée; si ce n'est pas le cas poursuivez un peu la cuisson. Cuire encore quelques minutes lorsque vous avez retourné la plaque de riz: la plaque de riz doit être légèrement dorée. Sortez la alors du four et laissez refroidir. Vous pouvez alors la rompre en plusieurs morceaux croustillants.



Chips à la sortie du four

Avec du guacamole c'est délicieux! Mais n'hésitez pas à les servir avec d'autres plats de poisson comme ici ma « Lotte au gingembre, shitakés et sauce terriyaki ananas, chips de riz ». Pour la recette cliquez [ici](#).



Lotte au gingembre, shitakés et sauce terriyaki ananas, chips de riz

Chips de pommes de terre au fromage sans huile

Comme beaucoup d'entre vous, j'adore les chips... mais quel désastre au niveau calorique! Voici une solution toute simple avec une cuisson sans huile...et des chips tout aussi croustillantes.



Chips sans huile

Ingrédients

- 2 ou 3 pommes de terre
- sel
- paprika
- râpé de fromage de votre choix



Ingrédients

Préparation:

- Préchauffez votre four à 180°.
- Épluchez les pommes de terre. Coupez les le plus finement possible en tranches: si vous avez une mandoline c'est le moment de l'utiliser! Et si vous avez la patience et que vous aimez la régularité vous pouvez emportepiecer les tranches à l'aide d'une forme pour qu'elles aient toutes le même diamètre...



Épluchez les pommes de terre
et coupez les finement

- Disposez les tranches de pommes de terre sur une plaque anti adhésive et saupoudrez les de sel et de paprika. Enfournez pour environ 10 mn.



Saupoudrez de sel et de
paprika

- Au bout de 10 mn de cuisson sortez la plaque, retournez les chips et saupoudrez les de râpé de fromage. Re-enfournez pour 10 mn. Surveillez bien la fin de cuisson pour éviter de trop cuire les chips: suivant l'épaisseur de vos tranches et en fonction de chaque four le temps de cuisson ne sera pas le même.



A mi cuisson parsemez de fromage râpé et ré enfournez

- Et voilà des chips croquantes que vous mangerez sans culpabilité!



Chips sans huile

Timbale de poisson Thaïlandaise ou Mok Pa

J'ai goûté récemment au marché Thaïlandais de Waterloo des petits pâtés de poisson qui étaient particulièrement savoureux et dont voici la recette. Ce plat, cuit à la vapeur, est servi traditionnellement dans des petits paniers de feuilles de bananier. Celles ci étant parfois difficiles à trouver, vous pouvez cuire ces timbales dans des ramequins en aluminium ou des coupelles à flan.

Ces petites bouchées font un excellent apéritif ou une entrée exotique colorée et goûteuse (à servir avec une cuillère car la feuille de banane n'est pas comestible).



Mok Pa

Difficulté: facile

Ingrédients (pour environ 6 à 8 ramequins ou 12 à 16 petites bouchées en feuille de bananier)

- un petit chou chinois
- de la pâte de curry rouge (ou vert selon votre goût): environ deux belles cuillerées à soupe
- 50 cl de lait de coco (25 cl pour le mélange et 25 cl pour la réduction)
- 2 bâtons de citronnelle
- 2 échalotes

- 3 œufs
- une cuillerée à soupe de nuoc môm
- une cuillère à soupe de sucre de palme (le sucre de palme se présente sous forme de galet à râper; si vous n'en trouvez pas utilisez du sucre en poudre)
- du basilic thai (il a une saveur légèrement anisé)
- 5 feuilles de kaffir (feuilles de citron combava)
- 400 gr de dos de cabillaud
- des feuilles de bananier (facultatif)

Tous ces ingrédients particuliers s'achètent dans les boutiques asiatiques. Les feuilles de kaffir sont généralement surgelées ainsi que les feuilles de bananes mais parfois on peut en trouver des fraîches...



Ingrédients Mok Pa

Matériel: (pour la préparation des paniers en feuilles de bananiers)

- une sous tasse à café
- des petites piques apéritives

Préparation:

Si vous optez pour la préparation en feuille de bananier il vous faut préparer les petits paniers.

- Découpez dans la feuille de bananier à l'aide d'une sous tasse des cercles d'environ 12 cm de diamètre.



Découpez des ronds dans les feuilles de bananes

- Puis formez les 4 coins en repliant la feuille de bananier sur elle même et piquez un cure dent en bois dans la feuille repliée (un cure dent pour chaque coin) pour la maintenir en place.



Pliez un à prés l'autre les coins de la feuille

- Cliquez sur la photo ci dessous pour obtenir un agrandissement de l'image: cela vous permettra de mieux voir le pliage des coins.



Un petit panier

- Coupez grossièrement les tiges de citronnelle.



Coupez grossièrement la citronnelle

- Épluchez l'échalote et faire de même.



Faire de même avec l'échalote

- Râpez le sucre de palme (environ une cuillerée à soupe).



Râpez le sucre de palme

- Coupez le cabillaud en petits dés.



Coupez le cabillaud en petits dés

- Dans un mixeur réunissez les éléments suivants: les échalotes, la citronnelle, le lait de coco, les œufs, la pâte de curry, les feuilles de kaffir dont vous aurez ôté la tige centrale, le nuoc mam et le sucre. Mixez bien le tout.



Mixez les échalotes, la citronnelle, le lait de coco, les œufs, la pâte de curry, le nuoc mam et le sucre

- Puis rajoutez les dés de cabillaud au mélange précédent. Réservez au frais.



Ajoutez les dés de poisson au mélange œufs/ herbes/ lait de coco/pâte de curry

- Coupez les feuilles de chou en fines lamelles.



Coupez le chou

- Faites chauffer de l'eau à ébullition et plongez y les feuilles de chou 2 minutes pour les ramollir.



Faire blanchir le chou

- Égouttez les feuilles de chou et essorez les bien pour en extraire le maximum d'eau.



Égouttez bien le chou

- Émincez quelques feuilles de basilic thaï. Réservez.



Ciselez les feuilles de basilic thaï

- Dans chaque petit panier (ou ramequin) déposez un peu de chou et un peu de basilic thaï puis remplissez avec le mélange poisson, lait de coco, curry rouge. Cuire 10 à 15 mn à la vapeur (au choix: panier chinois, four vapeur, couscoussier, appareil vapeur...)



- Pendant la cuisson du poisson faire chauffer le lait de coco (25 cl) pour le réduire de moitié.



Faire réduire le lait de coco de moitié

- A la sortie de la cuisson vapeur, videz l'eau résiduelle de cuisson des paniers, s'il y a lieu. Puis versez un peu de lait de coco réduit sur chaque panier et déposez un peu de feuilles de basilic thai ciselées. C'est prêt! Ces petites bouchées font un excellent apéritif ou une entrée exotique colorée et goûteuse. La feuille de bananier ne se mange pas donc servez les avec une petite cuillère.



Mok Pa

Les noix de Pécan de mon amie Lyne

Lyne , mon amie canadienne m'a fait goûter un jour des noix de pécan caramélisées au sirop d'érable absolument divines. Il est très difficile d'y résister! Elles sont idéales pour un apéritif et si simples à réaliser.



noix de pécan

Ingrédients :

- 250 g de noix de pécan
- 5 g sel
- 5 g piment d'Espelette
- 20 cl (2 dl) sirop d'érable



ingrédients

Matériel spécial:

- une toile « Silpat » (anti adhésive)

Préparation:

- Préchauffer votre four à 120°.
- Dans un bol mélanger tous les ingrédients ; il faut que les noix soient bien enrobées du sirop d'érable et des épices. Le dosage sel et poivre est donné à titre indicatif: à vous d'adapter les quantités selon vos goûts...



bien mélanger

- Déposer le mélange sur une toile ou papier anti-adhésif et enfourner environ 20 à 30 mn (suivant les fours...).



déposer sur une toile anti-adhésive

- Laisser refroidir : froides les noix doivent être très croustillantes ,enrobées de caramel craquant. Elles sont prêtes à être dégustées.



Noix de pécan de
mon amie Lyne

Astuces :

Vous pouvez varier les plaisirs en utilisant des sels parfumés

(au thym, thym citron..) et des poivres exotiques (poivre timut du Népal...);

Le saviez-vous?

Le sirop d'érable est un produit propre à l'Amérique du Nord et, plus particulièrement, au Québec. C'est un produit naturel qui ne contient ni colorant ni additifs et qui est fait à partir de la sève de l'érable à sucre (*Acer saccharum*).

Le sirop d'érable est un produit unique parce que sa saveur et sa couleur varient en cours de saison. Au fur et à mesure que la saison avance, la teneur en fructose et en glucose du sirop d'érable augmente, tandis que sa teneur en saccharose diminue légèrement. Ces transformations entraînent un changement de la couleur et du goût du sirop d'érable. En début de saison, le sirop est généralement clair et le goût légèrement sucré (sirop de classe Extra-clair, Clair ou Médium – AA, A ou B). Plus la saison avance, plus il devient foncé et caramélisé (sirop de classe Ambré ou Foncé – C ou D).

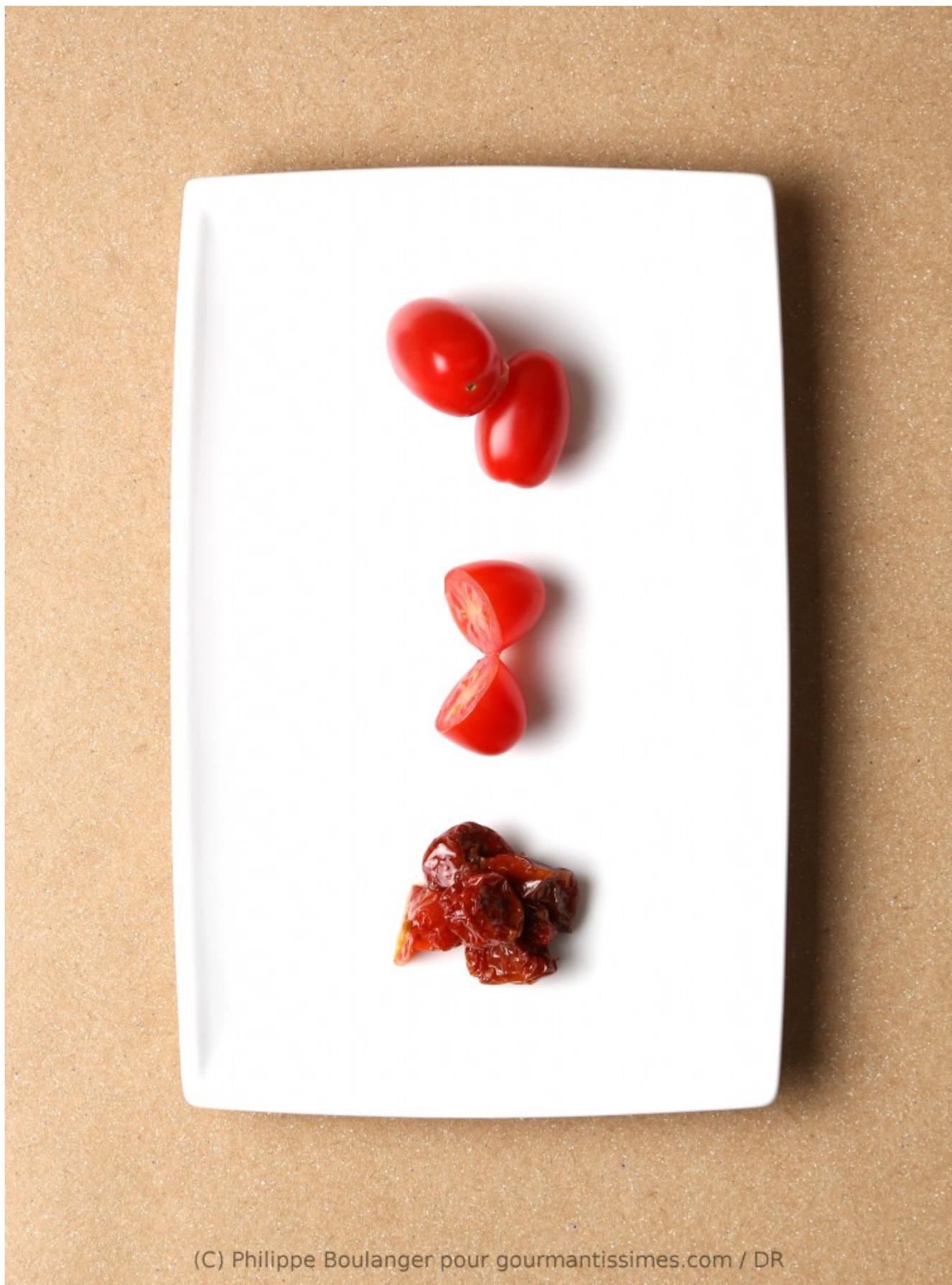
(source: www.siropperable.ca)

Je préfère utiliser de l'ambré car il a un goût plus prononcé.

Tomates confites

Préparer soi-même ses tomates confites est un jeu d'enfant et il serait vraiment dommage de se priver de cette petite garniture savoureuse qui va sublimer vos plats : vous pourrez les utiliser dans de multiples préparations (pâtes, salades, sur des toast en apéritif ou en accompagnement d'une viande ou d'un poisson). J'en ai toujours en réserve car elles sont

beaucoup plus goûteuses que les tomates fraîches et elles se conservent très bien au frais.



de la tomate fraîche aux tomates confites

Ingrédients:

- Tomates cerises préalablement coupées en deux
- sel fin
- poivre
- herbes de Provence (selon vos goûts : thym, origan...)
- huile d'olive



ingrédients

Matériel:

- un **silpat** ou une feuille de cuisson anti-adhésive

Préparation:

- Coupez les tomates cerises en deux



Coupez le tomates cerises en
2

- étaler les tomates coupées en deux sur la feuille anti adhésive
- saupoudrer de sel, poivre et herbes aromatiques
- verser un fin filet d'huile d'olive sur l'ensemble des tomates et enfourner à 90° pour environ 2 à 3 h.



avant cuisson

- Surveiller la cuisson: les tomates doivent être confites mais pas desséchées.



cuisson terminée

- conserver au frais dans une boîte hermétique recouvertes à hauteur par de l'huile d'olive.
- Réservez au frais.

Astuces:

- utilisez des sels parfumés comme le sel au thym citron c'est encore mieux
- idem pour les poivres: jouez avec du piment d'Espelette, du poivre Timut du Népal, du poivre Séchuan vert (très frais en bouche) etc...

Un peu de culture...

La tomate est originaire d'Amérique centrale : elle a été découverte par Christophe Colomb; elle est arrivée en Europe au XVI^e siècle. Mais elle ne fut pas consommée de suite: elle était considérée comme vénéneuse et c'est seulement vers 1700 qu'on commence à la trouver dans les assiettes... Malgré le fait qu'elle n'est pas sucrée c'est bien un fruit et non un légume.