

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](#)...



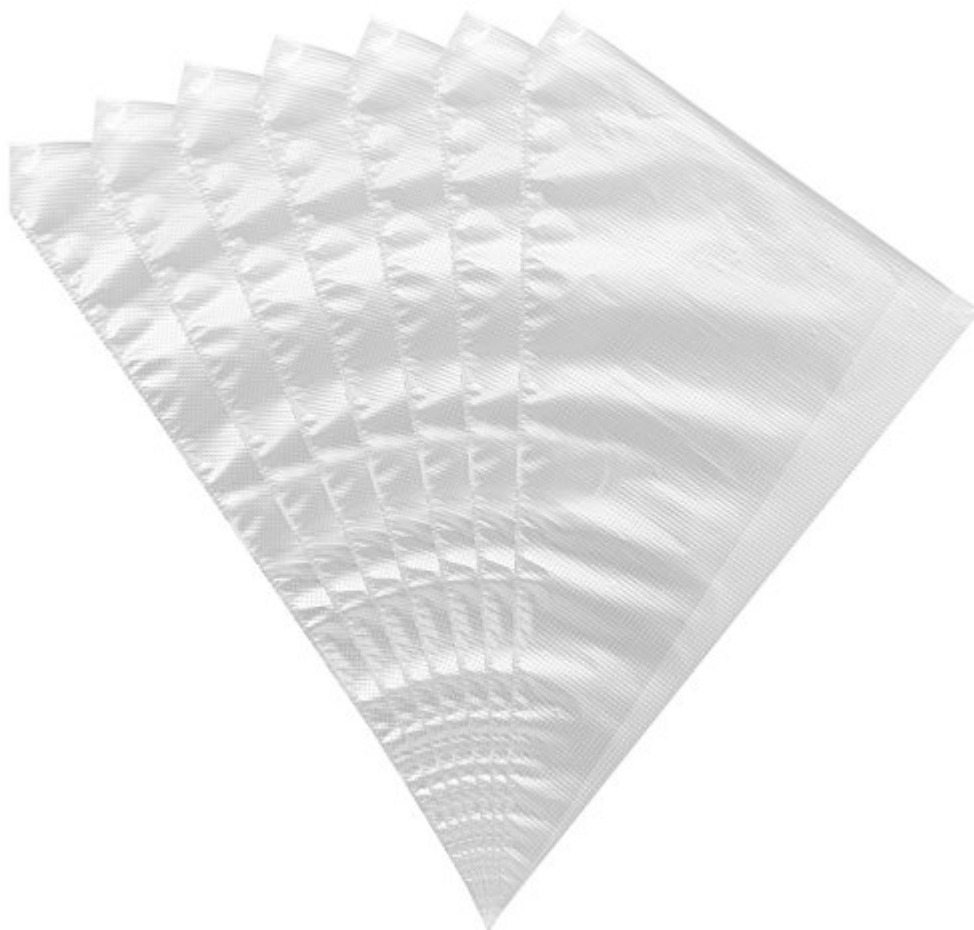
Croquants gourmands au saumon

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 Voatsipérieféry 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...