

Isabel Brancq-Lepage

Craquez pour les brochettes !

30 recettes de l'apéritif au dessert



MANGO

Isabel Brancq-Lepage

Craquez pour les brochettes !

30 recettes de l'apéritif au dessert

Photos : Gwenaël Quantin

MANGO

Sommaire



4
Mini-brochettes magret,
tomates et melon



6
Mini-brochettes poivrons-bruccio



8
Mini-brochettes figue,
chèvre et bacon



10
Mini-brochettes langoustine,
avocat et parmesan



12
Sticks pruneau, poitrine fumée
et pomme



14
Mini-brochettes champignon,
involtini et radis



16
Mini-brochettes pommes-andouille



18
Gressins abricot, poitrine fumée
et poireau



20
Mini-club-sandwichs au fromage



22
Mini-brochettes de moules
au curry



24
Mini-brochettes asperges, parmesan
et chorizo



26
Mini-brochettes pomme-tome de brebis



28
Mini-brochettes viande des Grisons
et gorgonzola



30
Mini-sandwichs au mascarpone
et poisson fumé



32
Brochettes de lapin
et quetsches



34
Brochettes de porc au curry



36
Brochettes aubergine-jambon de Parme



38
Brochettes champignon, ail et tomate



40
Brochettes agneau, feta et concombre



42
Brochettes poisson mariné
et pamplemousse



44
Brochettes boudin noir-ananas



46
Brochettes de canard et poire



48
Brochettes tomate, courgette
et poulet marinés



50
Brochettes de rouget aux tomates
séchées



52
Mini-brochettes melon, pomme
et pâte de fruits



54
Mini-brochettes de fruits et nougat



56
Brochettes fraises, abricots
et pâte d'amandes



58
Mikado® de fruits secs



60
Brochettes de bonbons et fruits



62
Brochettes ananas, banane et congolais

Mini-brochettes magret, tomates et melon

Préparation

10 minutes

Sans cuisson

Matériel

16 piques

Ingrédients pour 16 mini-brochettes

16 tranches d'émincé de magret de canard fumé (150 g environ)

16 tomates séchées (200 g environ)

1 petit melon

- / Égouttez les tomates.
- / Coupez le melon en deux, retirez les graines et prélevez 16 billes à l'aide d'une cuillère parisienne.
- / Roulez chaque tranche de magret de canard fumé sur elle-même.
- / Confectionnez les brochettes : sur chaque bâtonnet, piquez 1 tranche de canard fumé, 1 tomate séchée et 1 bille de melon.
- / Réservez les brochettes sur un plat au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Bon à savoir !

Vous pouvez remplacer l'émincé de canard par de la viande des Grisons, du chorizo ou du poisson fumé.

L'été, utilisez plusieurs variétés de melon et de pastèque.



Mini-brochettes poivrons-bruccio

Préparation

40 minutes

Cuisson

30 minutes

Matériel

16 piques

Ingrédients pour 16 mini-brochettes

2 poivrons jaunes

2 poivrons rouges

250 g de bruccio

10 brins de ciboulette

Sel et poivre du moulin

/ Préchauffez le four à 210°C (th.7).

/ Déposez les poivrons entiers dans un plat allant au four. Faites-les cuire pendant environ 30 minutes, en les retournant de temps en temps : la peau doit noircir et boursoufler de chaque côté.

/ Éteignez le four et laissez refroidir 20 minutes.

/ Pelez et épépinez les poivrons. Taillez-les en lamelles assez larges.

/ Ciselez la ciboulette. Dans un bol, mélangez le bruccio avec la ciboulette. Salez et poivrez.

/ Confectionnez les brochettes : étalez 1 cuillerée à café de bruccio à la ciboulette sur chaque lamelle de poivron. Roulez et piquez sur chaque bâtonnet en alternant poivron rouge et poivron jaune.

Bon à savoir !

Le bruccio est un fromage typiquement corse.

Si vous n'en trouvez pas, remplacez-le par du fromage de chèvre frais, type Petit Billy®.

Vous pouvez ajouter des raisins secs à la préparation au bruccio.



Mini-brochettes figue, chèvre et bacon

Préparation

20 minutes

Sans cuisson

Matériel

16 piques

Ingrédients pour 16 mini-brochettes

8 tranches de bacon

4 figues fraîches

150 g de fromage de chèvre cendré

2 cuillerées à soupe de miel liquide

Poivre du moulin

/ Rincez les figues et coupez-les en quatre.

/ Coupez les tranches de bacon en deux.

/ Taillez le fromage de chèvre en 16 morceaux.

/ Confectionnez les brochettes : sur chaque bâtonnet, piquez 1/2 tranche de bacon roulée, 1 morceau de fromage et 1/4 de figue. Réservez-les sur un plat au réfrigérateur.

/ Au moment de servir, assaisonnez les brochettes de poivre et badigeonnez-les de miel.

Bon à savoir !

Ces brochettes sont parfaites en apéritif dînatoire ou pour une fin de repas, accompagnées d'une petite salade verte. Remplacez les figues fraîches par des sèches, ou bien par des abricots, frais ou secs. Vous pouvez également parsemer vos mini-brochettes de noix concassées. Dégustez ces brochettes avec un vin doux.



Mini-brochettes langoustine, avocat et parmesan

Préparation

25 minutes

Cuisson

5 minutes

Matériel

16 piques

Ingrédients pour 16 mini-brochettes

16 langoustines crues

1 gros avocat

Le jus de 1 citron vert

300 g de parmesan

1 cuillerée à soupe de graines

de sésame

1 cuillerée à soupe de miel liquide

Huile d'olive

Sel et poivre du moulin

- / Ôtez la tête des langoustines et faites-les revenir 2 minutes dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, à feu vif, en remuant bien. Lorsqu'elles sont joliment colorées, versez le miel et les graines de sésame. Baissez le feu et continuez la cuisson 3 minutes, à couvert.
- / Laissez refroidir les langoustines avant de les décortiquer.
- / Épluchez l'avocat et enlevez le noyau. Coupez-le en 16 morceaux. Placez-les dans un bol et arrosez-les aussitôt de jus de citron pour les empêcher de noircir. Salez, poivez et mélangez.
- / Taillez le parmesan en 16 cubes.
- / Confectionnez les brochettes : sur chaque bâtonnet, piquez 1 langoustine, 1 morceau d'avocat et 1 cube de parmesan.

Bon à savoir !

Vous pouvez utiliser des langoustines déjà cuites. Dans ce cas, décortiquez-les et faites-les revenir 2 minutes dans la poêle avec le miel et les graines de sésame.

Vous pouvez remplacer les langoustines par de grosses crevettes roses.



Sticks pruneau, poitrine fumée et pomme

Préparation
10 minutes

Cuisson
50 minutes
(pour la confiture d'oignons)

Ingrédients pour 16 sticks
16 sticks apéritif salés
8 tranches de poitrine fumée
16 pruneaux dénoyautés
16 rondelles de pomme séchées

Pour la confiture d'oignons
250 g d'oignons
12,5 cl de vin rouge corsé
(type madiran)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
40 g de sucre semoule
Sel et poivre du moulin

- / Préparez la confiture d'oignons : pelez et émincez les oignons. Mettez-les dans une casserole, arrosez-les d'huile d'olive et mélangez. Couvrez et laissez-les fondre à feu doux 10 minutes environ. Remuez de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
- / Versez le vin rouge dans la casserole, mélangez et saupoudrez de sucre. Salez, poivrez. Couvrez et laissez compoter les oignons à feu doux 40 minutes environ, en mélangeant régulièrement, jusqu'à absorption complète du vin et du sucre. Les oignons vont caraméliser. Réservez-les dans un bol.
- / Confectionnez les brochettes : coupez les tranches de poitrine en deux. Enfilez 1 rondelle de pomme sur le stick de manière à former un 8. Enroulez 1/2 tranche de poitrine et terminez par 1 pruneau.
- / Répartissez la confiture d'oignons dans 16 ramequins. Posez une brochette sur chacun et servez aussitôt.

Bon à savoir !

*Accompagnez ces brochettes d'un petit verre de vin cuit.
La confiture d'oignons peut être préparée plusieurs jours à l'avance et conservée dans un bocal au réfrigérateur.
Vous pouvez remplacer les pruneaux par des abricots ou des figues.
À l'aide de la pointe d'un couteau, prédécoupez le centre des fruits secs pour éviter que les sticks ne se cassent.*



Mini-brochettes champignon, *involtini* et radis

Préparation

15 minutes

Sans cuisson

Matériel

16 piques

Ingrédients pour 16 mini-brochettes

16 tranches fines de poitrine fumée

16 radis

16 champignons de Paris

Le jus de 1 citron

100 g de fromage frais

(type St Môret®)

1 poignée de feuilles de basilic vert
ou violet

10 cl d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

/ Préparez les *involtini* : étalez 1 cuillère à café de fromage frais sur chaque tranche de poitrine fumée, puis roulez-les sur elles-mêmes.

/ Rincez les radis.

/ Rincez les champignons. Coupez-les en deux. Placez-les dans un bol et arrosez-les de jus de citron pour qu'ils ne noircissent pas. Salez, poivrez, mélangez et laissez-les mariner 5 minutes. Égouttez-les et récupérez le jus de citron.

/ Préparez la sauce au basilic : mixez les feuilles de basilic avec l'huile d'olive et le jus de citron. Salez et poivrez.

/ Confectionnez les brochettes : sur chaque bâtonnet, piquez 1 radis, 1 *involtini* et 2 demi-champignons. Réservez-les sur un plat au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

/ Accompagnez ces brochettes de sauce au basilic.

Bon à savoir !

Vous trouverez chez n'importe quel traiteur italien des *involtini* tout faits, à la poitrine fumée, au speck, à l'aubergine, etc.



Mini-brochettes pommes-andouille

Préparation

15 minutes

Cuisson

15 minutes

Matériel

16 piques

Ingrédients pour 16 mini-brochettes

300 g d'andouille

8 pommes dauphines surgelées

1 pomme verte

Le jus de ½ citron

- / Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
- / Rincez la pomme et coupez-la en quatre (ôtez le cœur et les pépins), puis à nouveau en quatre afin d'obtenir 16 morceaux. Placez ceux-ci dans un bol et arrosez-les de jus de citron pour les empêcher de noircir.
- / Taillez l'andouille en 16 cubes.
- / Confectionnez les brochettes : sur chaque bâtonnet, piquez 1 morceau de pomme et 1 cube d'andouille. Réservez-les sur un plat au réfrigérateur.
- / Enfournez les pommes dauphines encore surgelées et laissez-les cuire 15 minutes environ.
- / Coupez les pommes dauphines en deux et piquez 1 morceau sur chaque brochette. Servez aussitôt.

Bon à savoir !

Vous pouvez remplacer l'andouille par du chorizo ou de la pancetta.

Accompagnez ces brochettes d'une salade verte et dégustez-les avec un verre de cidre ou de smoothie à la pomme.



Gressins abricot, poitrine fumée et poireau

Préparation

25 minutes

Cuisson

5 minutes

Ingédients pour 16 gressins

16 gressins aux graines de sésame

8 tranches de poitrine fumée

1 petit poireau

16 abricots secs

1 yaourt nature

1 cuillerée à soupe de moutarde

à l'ancienne

- / Lavez le poireau. Coupez-le en tronçons de 10 cm puis taillez ceux-ci en lanières.
- / Faites blanchir les lanières de poireau dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 5 minutes. Égouttez-les et laissez-les refroidir.
- / Coupez les tranches de poitrine en deux.
- / Préparez la sauce : dans un bol, mélangez le yaourt avec la moutarde. Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
- / Confectionnez les brochettes : avec la pointe d'un couteau, prédécoupez le centre d'un abricot avant de le glisser sur 1 gressin. Enroulez 1/2 tranche de poitrine autour de chaque gressin, puis maintenez-la en la ficelant avec une lanière de poireau.
- / Accompagnez ces brochettes de sauce à la moutarde.

Bon à savoir !

Vous pouvez remplacer les abricots par des pruneaux dénoyautés.



Mini-club-sandwichs au fromage

Préparation

15 minutes

Cuisson

2 minutes

Matériel

16 petits drapeaux

Ingédients pour 16 mini-sandwichs

8 tranches de pain de mie

150 g de fromage frais à tartiner

(type Madame Loïc®)

16 mini-bûches de chèvre

1 cuillerée à soupe de cumin

en poudre

2 cuillerées à soupe de persil haché

- / Toastez les tranches de pain de mie.
- / Dans un bol, mélangez le fromage frais avec le cumin.
- / Versez le persil sur une assiette et roulez les mini-bûches dedans.
- / Tartinez 4 toasts de fromage frais au cumin. Recouvrez-les des tranches restantes. Coupez chaque sandwich en 4 triangles.
- / Confectionnez les club-sandwichs en piquant un petit fromage persillé, puis un mini-sandwich.

Bon à savoir !

Accompagnez ces sandwichs de ramequins de mesclun et fines herbes.

Si vous n'aimez pas le goût du cumin, parfumez le fromage frais de fines herbes hachées, de curry ou de coriandre en poudre.

Pour des sandwichs colorés, roulez les fromages dans du poivre rouge, des raisins blonds hachés, des cerneaux de noix, etc.



Mini-brochettes de moules au curry

Préparation

25 minutes

Cuisson

10 minutes

Matériel

16 piques

Ingrédients pour 16 mini-brochettes

32 moules (½ litre)

1 mangue

2 cuillerées à soupe de graines
de sésame

1 cuillerée à café de curry

- / Nettoyez soigneusement les moules. Faites-les cuire à couvert dans une poêle à bords hauts à feu moyen, pendant 5 minutes, en secouant bien la poêle. Saupoudrez-les ensuite de curry, mélangez et poursuivez la cuisson à couvert 5 minutes environ, jusqu'à ce que les moules s'ouvrent. Laissez-les refroidir.
- / Décortiquez les moules.
- / Épluchez la mangue et coupez la chair en 32 petits cubes.
- / Confectionnez les brochettes : sur chaque bâtonnet, piquez en les alternant 2 moules et 2 cubes de mangue. Réservez les brochettes sur un plat au réfrigérateur.
- / Au moment de servir, saupoudrez les brochettes de graines de sésame.

Bon à savoir !

Vous pouvez cuire les moules en les parfumant de coriandre, d'herbes de Provence ou de romarin.

La mangue peut être remplacée par de la pomme acidulée (pink lady ou granny smith).



Mini-brochettes asperges, parmesan et chorizo

Préparation

20 minutes

Cuisson

10 minutes

Matériel

16 piques

Ingrédients pour 16 mini-brochettes

16 grandes rondelles de chorizo

6 asperges vertes

300 g de parmesan

2 cuillerées à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

/ Nettoyez les asperges et coupez-les en 2 ou 3 morceaux. Saisissez-les dans une poêle avec l'huile d'olive. Salez et poivrez généreusement puis continuez la cuisson 5 minutes à feu moyen, en les retournant de temps en temps. Laissez-les refroidir.

/ Coupez le parmesan en 16 cubes.

/ Confectionnez les brochettes : sur chaque bâtonnet, piquez 1 rondelle de chorizo pliée en quatre, 1 cube de parmesan et 2 morceaux d'asperge.

/ Réservez les brochettes sur un plat au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Bon à savoir !

Vous pouvez remplacer le parmesan par un fromage de type comté ou beaufort, et le chorizo par de la viande des Grisons ou de la mortadelle.



Mini-brochettes pomme-tome de brebis

Préparation

15 minutes

Sans cuisson

Matériel

16 piques

Ingrédients pour 16 mini-brochettes

2 pommes royal gala

Le jus de ½ citron

300 g de tomme de brebis

1 petit pot de confiture de cerises

noires

- / Rincez les pommes et coupez-les en quatre (ôtez le cœur et les pépins), puis de nouveau en quatre afin d'obtenir 16 morceaux. Placez ceux-ci dans un bol et arrosez-les aussitôt de jus de citron pour les empêcher de noircir.
- / Coupez le fromage en 16 cubes.
- / Confectionnez les brochettes : sur chaque bâtonnet, piquez 2 morceaux de pomme et 1 cube de fromage.
- / Accompagnez ces brochettes de confiture de cerises noires.

Bon à savoir !

Ces brochettes sont idéales en fin de repas, accompagnées d'une salade d'endives et de fines herbes, ou en apéritif dînatoire. Dégustez-les avec un verre de vin cuit, de type porto.



Mini-brochettes viande des Grisons et gorgonzola

Préparation

10 minutes

Sans cuisson

Matériel

16 piques

Ingrédients pour 16 mini-brochettes

8 tranches de viande des Grisons

1 endive

16 gros grains de raisin rouge

16 gros grains de raisin blanc

5 noix décortiquées

200 g de gorgonzola

- / Rincez l'endive. Enlevez les premières feuilles et récupérez 8 pointes d'endive.
- / Coupez la moitié du gorgonzola en 8 morceaux et déposez 1 morceau dans chaque pointe d'endive.
- / Rincez les grains de raisin et coupez-les en deux. Concassez grossièrement les noix.
- / Taillez le reste du gorgonzola en 8 morceaux. Enroulez 1 tranche de viande sur chaque morceau.
- / Confectionnez les brochettes : sur chaque bâtonnet, piquez les deux variétés de raisin en les alternant avec 1 endive et 1 tranche de viande.
- / Au moment de servir, saupoudrez les brochettes de noix concassées.

Bon à savoir !

Ces brochettes sont délicieuses avec une tranche de pain grillé.

Le raisin peut être remplacé par des morceaux de poire ou de pomme.



Mini-sandwichs au mascarpone et poisson fumé

Préparation

15 minutes

Sans cuisson

Matériel

16 piques

Ingrédients pour 16 mini-brochettes

4 tranches de pain suédois

4 tranches de poisson fumé

(saumon ou haddock)

2 oranges

80 g de mascarpone

1 cuillerée à soupe d'aneth haché

- / Dans un bol, mélangez le mascarpone avec l'aneth.
- / Tartinez 2 tranches de pain de cette préparation. Recouvrez-les des autres tranches et coupez ces deux sandwichs en 8 parts chacun.
- / Épluchez les oranges et détachez les quartiers.
- / Coupez chaque tranche de poisson en quatre.
- / Confectionnez les brochettes : sur chaque bâtonnet, piquez 1 sandwich au mascarpone, 1 morceau de poisson fumé et 1 quartier d'orange.
- / Réservez ces brochettes sur un plat au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Bon à savoir !

Dégustez ces brochettes avec un petit verre de vodka frappée ou de vin blanc sec.



Brochettes de lapin et quetsches

Préparation

15 minutes

Cuisson

10 minutes

Matériel

8 piques en bois

Ingrédients pour 8 brochettes

8 râbles de lapin

8 grosses quetsches, pas trop mûres

2 cuillerées à soupe de miel liquide

Sel et poivre du moulin

/ Rincez les quetsches. Coupez-les en deux et ôtez le noyau.

/ Désossez les râbles et coupez-les en 4 gros cubes chacun.

/ Confectionnez les brochettes : sur chaque bâtonnet, piquez les cubes de viande en les alternant avec les quetsches. Salez et poivrez. Badigeonnez de miel.

/ Faites cuire les brochettes au barbecue 10 minutes environ, en les retournant en cours de cuisson.

Bon à savoir !

Dégustez ces brochettes avec des pâtes fraîches.

Vous pouvez cuire ces brochettes à la poêle ou sous le gril du four.



Brochettes de porc au curry

Préparation

20 minutes

Cuisson

10 à 12 minutes

Matériel

8 piques en bois

Ingrédients pour 8 brochettes

400 g de viande de porc

(filet mignon ou rôti)

1 carotte

2 oranges

2 yaourts nature

1 botte de coriandre

2 cuillerées à café de curry

2 cuillerées à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

/ Hachez la coriandre.

/ Coupez la viande de porc en 16 gros cubes. Saisissez-les dans une poêle avec l'huile d'olive. Assaisonnez de curry, salez, poivrez et mélangez. Faites-les cuire 10 à 12 minutes à feu moyen, en remuant régulièrement. Parsemez de la moitié de coriandre et laissez refroidir.

/ Épluchez la carotte et coupez-la en 16 rondelles. Taillez-les en forme d'étoile.

/ Pelez les oranges et détachez les quartiers.

/ Préparez la sauce : dans un bol, mélangez les yaourts avec le reste de coriandre.

/ Confectionnez les brochettes : sur chaque bâtonnet, piquez en les alternant 2 rondelles de carotte, 2 cubes de viande et 1 quartier d'orange.

/ Servez ces brochettes aussitôt avec la sauce au yaourt.

Bon à savoir !

Vous pouvez remplacer le porc par de l'agneau ou du poulet.



Brochettes aubergine-jambon de Parme

Préparation

20 minutes

Cuisson

10 minutes

Matériel

8 piques en bois

Ingrédients pour 8 brochettes

8 tranches de jambon de Parme

1 grosse aubergine

200 g de mozzarella

16 feuilles de basilic

3 cuillerées à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

- / Rincez l'aubergine. Coupez-la en 16 fines rondelles. Badigeonnez-les d'huile d'olive, assaisonnez-les de sel et poivre.
- / Faites cuire les rondelles d'aubergine au barbecue ou sous le gril du four, 5 minutes de chaque côté. Laissez refroidir.
- / Taillez la mozzarella en 16 bâtons. Coupez les tranches de jambon en deux.
- / Confectionnez les brochettes : sur chaque rondelle d'aubergine grillée, disposez 1/2 tranche de jambon, 1 bâton de mozzarella et 1 feuille de basilic. Roulez le tout et piquez sur un bâtonnet. Réalisez 2 rouleaux par brochette.

Bon à savoir !

Dégustez ces brochettes telles quelles ou passez-les 5 minutes au barbecue ou au four, afin que la mozzarella fonde légèrement.



Brochettes champignon, ail et tomate

Préparation

15 minutes

Cuisson

4 minutes

Ingrédients pour 8 brochettes

8 branches de romarin

(12 à 15 cm de long)

8 tranches de lard

8 champignons de Paris

8 tomates cerises

Le jus de ½ citron

8 gousses d'ail

Sel et poivre du moulin

- / Effeuiliez les branches de romarin en ne laissant que l'extrémité feuillue (sur 2 à 3 cm).
- / Rincez les tomates. Épluchez les champignons. Arrosez-les de jus de citron afin qu'ils ne noircissent pas. Roulez les tranches de lard sur elles-mêmes.
- / À l'aide d'une brochette en métal, percez tous les ingrédients.
- / Confectionnez les brochettes : sur chaque branche de romarin, enfiler 1 gousse d'ail non épluchée, 1 tomate, 1 champignon et 1 tranche de lard roulée. Salez et poivrez.
- / Faites cuire les brochettes au barbecue ou sous le gril du four 4 minutes, en les retournant en cours de cuisson. Attention aux flammes qui pourraient brûler le romarin !

Bon à savoir !

La branche de romarin et l'ail vont parfumer agréablement les brochettes. Si vous n'avez pas de romarin, procédez de même avec des bâtons de citronnelle ou des branches de thym.



Brochettes agneau, feta et concombre

Préparation

15 minutes

Cuisson

12 minutes

Matériel

8 piques en bois

Ingrédients pour 8 brochettes

450 g de gigot d'agneau

½ concombre

160 g de feta

12 feuilles de menthe

½ cuillerée à café de curcuma

1 cuillerée à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

- / Coupez la viande en 16 gros cubes. Saisissez-les dans une poêle avec l'huile d'olive et 4 feuilles de menthe ciselées. Salez, poivrez et mélangez. Faites cuire 12 minutes à feu vif en remuant de temps en temps. Laissez refroidir.
- / Rincez le ½ concombre et coupez-le en 8 rondelles un peu épaisses. Taillez-les en carré.
- / Coupez la feta en 8 gros cubes.
- / Confectionnez les brochettes : sur chaque bâtonnet, piquez 2 cubes de viande en les alternant avec 1 morceau de concombre et 1 cube de feta. Terminez par 1 feuille de menthe. Au moment de servir, saupoudrez de curcuma.

Bon à savoir !

Vous pouvez déguster la viande chaude ou froide.

Ces brochettes peuvent être réalisées avec du poulet.



Brochettes poisson mariné et pamplemousse

Préparation

20 minutes

+ 30 minutes de marinade

Sans cuisson

Matériel

8 piques en bois

Ingrédients pour 8 brochettes

400 g de poisson à chair blanche
(type colin)

1 betterave cuite

1 gros pamplemousse rose

Le jus de 2 citrons jaunes

8 fleurs de capucine comestibles

1 cuillerée à soupe de thym haché

Sel et poivre du moulin

- / Coupez le poisson en 24 gros cubes et déposez-les dans un bol. Arrosez-les de jus de citron et saupoudrez de thym. Salez, poivrez. Mélangez et laissez mariner 30 minutes au réfrigérateur.
- / Épluchez et coupez la betterave en 16 cubes.
- / Pelez le pamplemousse et détachez les quartiers. Coupez-les en deux.
- / Mélangez encore une fois le poisson avant de l'égoutter.
- / Confectionnez les brochettes : sur chaque bâtonnet, piquez 3 cubes de poisson en les alternant avec 1 morceau de pamplemousse et 2 cubes de betterave. Terminez par 1 fleur de capucine.
- / Réservez les brochettes au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Bon à savoir !

Dégustez ces brochettes avec une salade de riz, par exemple. Vous pouvez remplacer le thym par de la citronnelle ou du gingembre.



Brochettes boudin noir-ananas

Préparation

10 minutes

Cuisson

8 minutes

Matériel

8 piques en bois

Ingrédients pour 8 brochettes

4 tranches de pain d'épices

300 g de boudin noir

400 g d'ananas frais

1 cuillerée à café de baies roses

- / Coupez le boudin en 8 gros morceaux.
- / Épluchez l'ananas et taillez-le en 16 gros cubes.
- / Coupez le pain d'épices en 16 carrés.
- / Confectionnez les brochettes : sur chaque bâtonnet, piquez 2 cubes d'ananas en les alternant avec 2 carrés de pain d'épices et 1 morceau de boudin.
- / Faites cuire les brochettes 8 minutes au barbecue ou sous le gril du four, en les retournant en cours de cuisson.
- / Saupoudrez les brochettes de baies roses et servez-les aussitôt, accompagnées d'un bol de riz.

Bon à savoir !

Vous pouvez réaliser ces brochettes avec du boudin noir traditionnel ou antillais, plus épicé.

À défaut d'ananas, coupez des gros cubes de pomme en laissant la peau (citronnez-les pour leur éviter de noircir).



Brochettes de canard et poire

Préparation

10 minutes

Cuisson

5 à 8 minutes

Matériel

8 piques en bois

Ingrédients pour 8 brochettes

16 aiguillettes de canard

2 poires (type conférence)

Sel et poivre du moulin

- / Coupez les poires en quatre et enlevez le cœur.
- / Confectionnez les brochettes : sur chaque bâtonnet, piquez 2 aiguillettes de canard en les alternant avec 1 quartier de poire.
- / Faites cuire les brochettes 5 à 8 minutes au barbecue ou sous le gril du four en les retournant en cours de cuisson.
- / Salez, poivrez et servez aussitôt.

Bon à savoir !

Accompagnez ces brochettes d'une semoule de blé parfumée au curry.

Vous pouvez réaliser cette recette avec du magret de canard et remplacer les poires par des figues fraîches.



Brochettes tomate, courgette et poulet marinés

Préparation

20 minutes
+ 1 heure de marinade

Cuisson

10 minutes

Matériel

8 piques en bois

Ingrédients pour 8 brochettes

4 aiguillettes de poulet
½ courgette
16 tomates cerises
(rouges et jaunes)
Le jus de 2 citrons
3 gousses d'ail
1 cuillerée à soupe de thym
25 cl d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin

/ Pelez et hachez l'ail.

/ Coupez les aiguillettes de poulet en deux. Rincez la courgette et taillez-la en 4 tranches épaisses puis en 8 demi-rondelles.

/ Préparez la marinade : dans un plat à bords hauts, déposez les morceaux de poulet et de courgette. Arrosez-les de jus de citron et mélangez. Versez l'huile d'olive, salez et poivrez. Ajoutez le thym, l'ail et mélangez le tout. Couvrez le plat et laissez mariner au réfrigérateur pendant 1 heure minimum.

/ Égouttez les morceaux de poulet et de courgette et laissez-les revenir à température ambiante. Rincez les tomates.

/ Confectionnez les brochettes : sur chaque bâtonnet, piquez 2 tomates cerises, ½ rondelle de courgette et 1 morceau de poulet.

/ Faites cuire les brochettes 5 minutes au barbecue ou 10 minutes dans une poêle (sans matière grasse ou avec un filet de marinade) en les retournant en cours de cuisson.

Bon à savoir !

Accompagnez ces brochettes d'un taboulé ou d'une salade de riz.



Brochettes de rouget aux tomates séchées

Préparation

10 minutes

Cuisson

5 minutes

Matériel

8 piques en bois

Ingrédients pour 8 brochettes

16 petits filets de rougets

16 anchois

16 tomates séchées

8 mini-poivrons

1 citron vert

1 petit bouquet de basilic

Poivre du moulin

- / Rincez le citron et coupez-le en 8 morceaux. Rincez les mini-poivrons et le basilic.
- / Sur le plan de travail, étalez les filets de rougets à plat, côté chair. Déposez sur chaque filet 1 anchois, 1 tomate et 1 ou 2 feuilles de basilic. Roulez les filets sur eux-mêmes.
- / Confectionnez les brochettes : sur chaque bâtonnet, piquez en les alternant 2 filets de poisson roulés, 1 mini-poivron et 1 morceau de citron. Assaisonnez de poivre.
- / Faites cuire les brochettes à peine 5 minutes au barbecue ou sous le gril du four.

Bon à savoir !

Vous pouvez réaliser cette recette avec des filets de maquereaux ou de sardines. Si vous ne trouvez pas de mini-poivrons, remplacez-les par des gros cubes de poivron, des rondelles épaisses de courgettes ou des tomates cerises.



Mini-brochettes melon, pomme et pâte de fruits

Préparation

15 minutes

Sans cuisson

Matériel

16 petits parasols

Ingrédients pour 16 mini-brochettes

16 pâtes de fruits

2 petits melons

1 pomme verte (type granny smith)

Le jus de ½ citron

- / Rincez la pomme et coupez-la en quatre. Ôtez le cœur et les pépins et coupez à nouveau chaque quartier en 4 morceaux. Placez-les dans un bol et arrosez-les aussitôt de jus de citron.
- / Coupez les melons en deux et épépinez-les. À l'aide d'une cuillère parisienne, prélevez 32 billes de melon.
- / Confectionnez les brochettes : sur chaque bâtonnet, piquez 2 billes de melon en les alternant avec 1 morceau de pomme et 1 pâte de fruits.
- / Dégustez ces brochettes sans attendre.

Bon à savoir !

Si vous voulez préparer ces brochettes à l'avance, réservez-les au réfrigérateur sans mettre les pâtes de fruits : vous les ajouterez au dernier moment. Vous pouvez remplacer la pâte de fruits par de la pâte d'amandes.



Mini-brochettes de fruits et nougat

Préparation

15 minutes

Sans cuisson

Matériel

16 piques

Ingrédients pour 16 mini-brochettes

16 morceaux de nougat

2 nectarines

4 prunes

150 g de framboises fraîches

1 cuillerée à soupe de sucre
cassonade

- / Préparez le coulis : rincez rapidement les framboises et mixez-les avec le sucre. Réservez ce coulis au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
- / Rincez et dénoyautez les prunes et les nectarines. Coupez les prunes en quatre et les nectarines en huit.
- / Confectionnez les brochettes : sur chaque bâtonnet, piquez 1 morceau de chaque fruit et 1 morceau de nougat.
- / Répartissez le coulis de framboises dans des verrines et servez avec les brochettes.

Bon à savoir !

*Au moment de mixer, vous pouvez ajouter
1 cuillerée à soupe de liqueur de framboise.*

*Les prunes peuvent être remplacées par
des abricots.*

*Si vous n'avez pas de nougat, toastez
des tranches épaisses de brioche ou de pain
de mie et coupez-les en dés. Pour une brochette
de goûter, ajoutez une guimauve.*



Brochettes fraises, abricots et pâte d'amandes

Préparation

15 minutes

Sans cuisson

Matériel

8 piques en bois

Ingrédients pour 8 brochettes

8 grosses fraises

8 abricots

100 g de pâte d'amandes rose

100 g de pâte d'amandes verte

- / Rincez les fruits. Coupez les abricots en deux et dénoyautez-les.
- / Taillez chaque pâte d'amandes en 8 cubes. À l'aide de moules à bonbons ou à petits gâteaux (voire à pâte à modeler), donnez-leur la forme de votre choix.
- / Confectionnez les brochettes : sur chaque bâtonnet, piquez 2 pâtes d'amandes en les alternant avec 1 fraise et 2 oreillons d'abricot.

Bon à savoir !

Vous pouvez réaliser ces brochettes avec n'importe quel fruits de saison.

La pâte d'amandes peut être remplacée par des pâtes de fruits.



Mikado® de fruits secs

Préparation

15 minutes

Cuisson

25 minutes (pour la compote)

Ingrédients pour 16 brochettes

16 Mikado®

4 pommes à cuire (type reine des reinettes)

4 pêches jaunes ou nectarines

16 rondelles d'ananas séchées

32 abricots secs

16 cerises confites

- / Préparez la compote : épluchez les pommes et les pêches, puis coupez-les en morceaux. Déposez-les dans une casserole avec 1 petit verre d'eau et mélangez. Faites cuire, à feu doux et à couvert, pendant 25 minutes en remuant régulièrement.
- / Versez la compote dans un saladier et laissez-la refroidir avant de la réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
- / Enfoncez la pointe d'un couteau dans les abricots pour les perforer.
- / Confectionnez les brochettes : sur chaque Mikado®, piquez 2 abricots, 1 rondelle d'ananas et 1 cerise.
- / Répartissez la compote refroidie dans des ramequins et servez avec les brochettes de Mikado®.

Bon à savoir !

N'hésitez pas à remplacer les fruits secs de la recette par des dattes, figues, pruneaux, etc. Vous pouvez également déguster ces brochettes avec une fondue au chocolat ou une mousse à la fraise.



Brochettes de bonbons et fruits

Préparation

5 minutes

Sans cuisson

Matériel

4 piques en bois

Ingrédients pour 4 brochettes

4 fraises

8 grains de raisin frais

4 bonbons à la guimauve

4 nounours aux fruits

4 bonbons en forme de cœur

4 Chamallows à la noix de coco

/ Rincez et essuyez les fruits frais.

/ Confectionnez les brochettes : sur chaque bâtonnet, piquez 1 fraise, 2 grains de raisin et 4 bonbons de formes et de couleurs différentes.

Bon à savoir !

Ces brochettes sont idéales pour un goûter d'enfants.

Dégustez-les telles quelles ou trempées dans une chantilly maison ou une sauce au chocolat.

Hors saison, remplacez les fraises par des cubes de pomme (avec la peau pour donner de la couleur, et citronnés pour qu'ils ne noircissent pas). Pensez également aux fruits secs.

Un milk-shake aux fraises accompagnera parfaitement ces brochettes.



Brochettes ananas, banane et congolais

Préparation

15 minutes

Cuisson

3 minutes

Matériel

8 piques en bois

Ingédients pour 8 brochettes

8 congolais

½ ananas

2 bananes

150 g de chocolat noir

- / Épluchez les bananes et coupez-les chacune en 8 rondelles épaisses.
- / Pelez et coupez l'ananas en 8 cubes.
- / Faites fondre 3 minutes le chocolat coupé en morceaux dans une casserole à feu très doux ou 1 minute au micro-ondes.
- / Confectionnez les brochettes : sur chaque bâtonnet, piquez 2 rondelles de banane en les alternant avec 1 cube d'ananas et 1 congolais.
- / Répartissez le chocolat fondu dans des ramequins et servez aussitôt avec 1 ou 2 brochettes.

Bon à savoir !

Vous pouvez remplacer les congolais par des cubes de brioche, et le chocolat par un coulis de fruits rouges ou de la chantilly.



Remerciements

Un grand merci aux Éditions Mango, et tout particulièrement à Barbara et Adèle, pour m'avoir permis de réaliser ce livre sur les brochettes. J'en avais envie depuis longtemps...

Un grand bravo à Gwenaël pour ses photos.

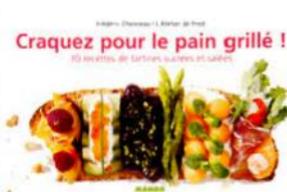
Je remercie vivement Sandra pour ses piques, brochettes et drapeaux.

Enfin, merci à ma tribu et à ma maman.

Shopping :

Merci à Éric pour les bonbons incroyables de sa boutique « bonbecs.com » (87, rue de la République, 17300 Rochefort-sur-Mer).

... et craquez aussi pour



Édition : Barbara Sabatier et Adèle Vay - Maquette : Natacha Marmouget - Relecture : Armelle et Bernard Heron

N° d'édition : M08041 - ISBN : 9782842707484

Photogravure : Digifrance

Achévé d'imprimer en mars 2008 par Zanardi - Italie

Dépôt légal : avril 2008 - Édition N°1



Brochettes tomate, courgette et poulet mariné ; Mikado® de fruits secs ; mini-brochettes langoustine, avocat et parmesan ; mini-brochettes poivrons- bruccio ; brochettes de bonbons et fruits... de l'apéritif au dessert, 30 recettes imaginées par Isabel Brancq-Lepage pour notre plus grand plaisir ! Dans la même collection, elle nous a fait craquer pour ses petites mousses, craquez maintenant pour ses délicieuses brochettes...

9,80 € TTC-Prix France
ISBN : 9782842707484

