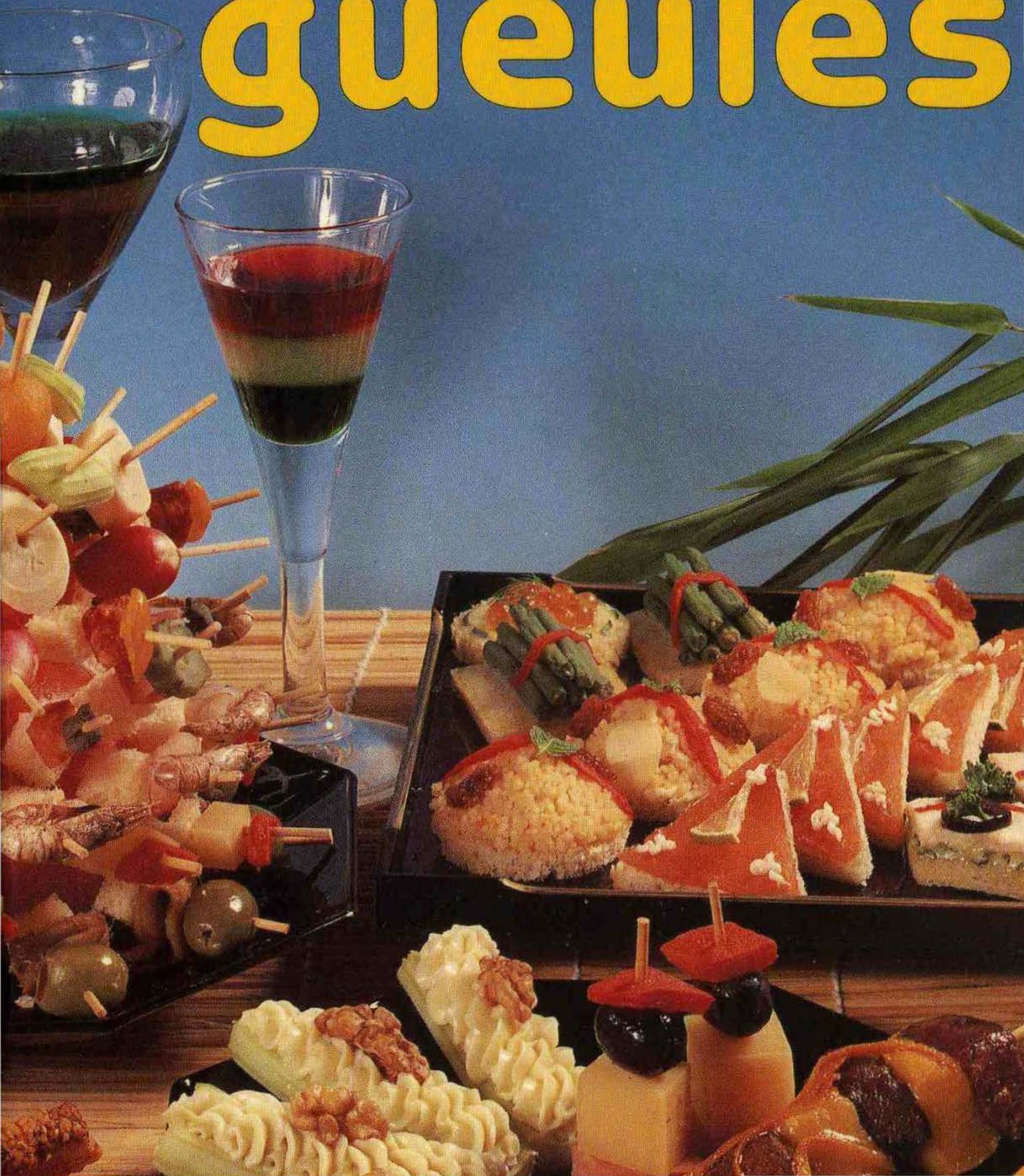


# les amuse- gueules



✂ préparation très simple  
✂✂ préparation facile  
✂✂✂ préparation élaborée

○ peu coûteuse  
○○ raisonnable  
○○○ chère

Les proportions données sont, sauf indications, prévues pour 20 pièces.

#### Réglage du four :

130° : thermostat 3  
150° : thermostat 4  
170° : thermostat 5  
200° : thermostat 6  
220° : thermostat 7  
240° : thermostat 8  
250° : thermostat 9/10

**L**es amuse-gueules se composent de petits mets salés que l'on sert avec l'apéritif. Selon le caractère intime ou cérémonieux de la réunion, les amuse-gueules comprennent un éventail plus ou moins varié de menus hors-d'œuvre chauds ou froids, faciles à manger en une ou deux bouchées : olives, noix de cajou, amandes et cacahuètes salées, mais aussi petits feuilletés, réduction de pizzas ou de quiches, petits aliments frits, brochettes miniatures, mini-sandwichs, "brioachines", etc.

Généralement froids mais parfois chauds, les canapés sont des tranches de pain de mie garnies d'une préparation. Ils sont servis à l'occasion d'un cocktail ou d'un apéritif.

Dans certains pays, l'habitude d'accompagner les boissons de petits mets variés salés chauds et froids est ancestrale : les Tapas en Espagne, les Mézès en Grèce et en Turquie, les Zakouskis dans la cuisine russe.

Dans d'autres pays, dont la France, cette tradition n'était pas clairement instaurée il y a quelques décennies. Le brassage des populations, la possibilité de voyager plus loin et pour plus de monde, les moyens d'informations de plus en plus performants, ont fait découvrir à de nombreuses personnes des horizons nouveaux, avec le développement inflationniste de la publicité et de la société de consommation.

La facilité serait d'ouvrir un sachet et de présenter à l'apéritif un produit standardisé... mais vos invités seront assurément beaucoup plus sensibles aux "amuse-gueules" conçus à la maison.

Avec ce livre vous trouverez toujours une solution judicieuse pour le choix d'un "accompagnement apéritif", que votre réunion soit "entre amis" ou plus stylée, quels que soient votre budget, votre temps disponible et en toute saison.

Ce recueil vous apportera avant tout des idées qui, personnalisées et exploitées avec goût, feront, j'en suis sûr, la joie de vos invités.



## Les canapés

Les canapés sont des tranches de pain de mie ou parfois de seigle masquées de beurre frais ou composé, de mayonnaise ou de tout autre élément. De formes diverses ils sont ensuite garnis à volonté et décorés mais toujours de petite taille ; en effet ils doivent pouvoir se déguster en une ou deux bouchées au maximum.

### Choix du pain :

Contrairement à certaines idées reçues, quel que soit le pain employé, on doit le laisser généralement "rassir" afin de faciliter le découpage et le "tartinage". Il faut donc prévoir son achat deux ou trois jours avant l'emploi et le conserver au réfrigérateur enveloppé dans un linge humide.

### Découpage des pains :

Utilisez de préférence un couteau scie. Pour les pains de mie rectangulaires la croûte sera toujours retirée au moment de l'utilisation, pour les pains cylindriques elle pourra être conservée à condition qu'elle soit souple et mince.

### Formes et dimensions des canapés :

Épaisseur de tous les canapés : 4 à 5 mm

- Rectangle 6 cm x 4 cm
- Rond 5 cm de diamètre
- Triangle 5 cm de côté
- Losange 6 cm x 4 cm
- Carré 5 cm de côté.



### Assortiment :

Dans les 20 pages qui suivent vous avez à votre disposition 40 sortes de canapés des plus simples aux plus compliqués.

Il est rare de ne servir qu'une sorte de canapé lors d'un apéritif, il est toujours présenté un assortiment plus ou moins vaste aux convives.

Nous les avons classés par thèmes :

*10 thèmes comportant quatre variétés chacun.*

Bien sûr, d'autres associations sont envisageables en fonction de votre goût, de votre budget, de votre temps disponible et de vos possibilités d'approvisionnement.

La fraîcheur est la qualité première des canapés, la décoration de ceux-ci doit être légère et de bon ton, leur présentation nette et sobre. Les canapés sont l'exemple type de ce que l'on peut bien réussir, plus avec beaucoup de minutie, de patience et bon goût qu'avec de vastes moyens financiers.

---

*Pour chaque variété les quantités proposées sont données pour 20 pièces.*

*Prévoir 250 g. de pain de mie environ pour confectionner 20 canapés demandant 20 minutes de préparation.*

---



## Fraîcheur du potager

### Fonds d'artichauts



5 fonds d'artichauts cuits / 1 dl. de sauce mayonnaise / 1 citron vert.

Emincer les fonds d'artichauts en fines lamelles.

Tartiner les canapés avec la sauce mayonnaise. Disposer les lamelles de fonds d'artichauts.

Décorer avec des fines lamelles de citron vert.

Décor facultatif : beurre pimenté teinté carmin, au cornet.

### Concombre tomate



60 g. de beurre / 3 petites tomates (soit 300 g. environ) / 10 rondelles de concombre (non épluché, cannelé) / 5 petits oignons au vinaigre / Sel.

Tartiner de beurre, saler légèrement.

Disposer une demi-rondelle de concombre cannelé et de tomate côte à côte.

Décorer avec une fine tranche d'oignon au vinaigre.

### Radis



60 g. de beurre / 20 radis roses longs / 5 olives noires dénoyautées / Branche de persil / Sel.

Tartiner de beurre, saler légèrement.

Couper chaque radis en fines lamelles, disposer en rosace sur le tour de chaque canapé.

Décorer avec une rondelle d'olive noire passée à l'huile et au centre "une touche de persil".



### Haricots verts



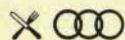
100 g. de haricots verts / 1 dl. de sauce mayonnaise / 1/2 citron / 20 "fines lanières" de poivron rouge (en boîte au naturel).

Effiler, laver et cuire les haricots verts à l'eau bouillante, sans couvrir, juste à point.

Mélanger le jus d'un demi-citron à la sauce mayonnaise, tartiner les canapés.

Disposer un petit bottillon de haricots verts sur chaque canapé. Décorer avec une "fine lanière" de poivron rouge simulant le lien du bottillon.

## Crabe



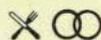
200 g. de crabe (congelé ou en boîte) / 1 dl. de sauce mayonnaise / 1 cuillerée à potage de ketchup / 1/2 avocat.

Emietter le crabe, le mélanger avec la mayonnaise et le ketchup.

Disposer en dôme sur chaque canapé.

Décorer au centre avec une pointe de ketchup entourée de 3 petits triangles d'avocat.

## Crevettes



60 g. de beurre / 10 filets d'anchois / 80 pièces de crevettes décortiquées.

Réduire en purée les anchois, incorporer le beurre, tartiner le pain.

Disposer sur chaque canapé 4 crevettes.

## Foie de morue



250 g. de foie de morue (en conserve) / 20 câpres.

Tailler dans les foies de morue 20 petites tranches.

Réduire en purée les parures, tartiner chaque canapé.

Disposer une fine tranche de foie de morue.

Décorer avec une câpre.



## Oeufs de lump



60 g. de beurre / 60 g. d'œufs de lump noirs / 60 g. d'œufs de lump rouges / 1 citron vert / 1/2 poivron rouge pelé.

Tartiner le pain de beurre.

Disposer les œufs de lump, rouges sur un demi-cercle, noirs sur l'autre.

Marquer la séparation entre les deux couleurs avec un filet de beurre au cornet.

Décorer les œufs noirs avec un petit triangle de poivron rouge, les œufs rouges avec un petit triangle de citron vert.

## "Mini-calories"

### Cresson



60 g. de beurre / 5 olives noires dénoyautées / 150 feuilles de cresson environ / Sel, poivre.

Faire blanchir quelques secondes les feuilles de cresson à l'eau bouillante. En réserver 80 pièces.

Réduire le reste en purée, incorporer au beurre, saler, poivrer, tartiner les canapés.

Décorer chacun d'eux avec 4 feuilles de cresson blanchies et une rondelle d'olive noire passée à l'huile.

### Fromage blanc



2 fromages blancs bien égouttés / 2 cuillerées à potage de fines herbes / 30 g. d'échalote / 20 crevettes grises / Sel, poivre, paprika.

Bien écraser le fromage blanc, adjoindre les fines herbes, l'échalote ciselée, saler et poivrer.

Disposer en dôme sur chaque canapé. Décorer avec une crevette grise roulée dans le paprika.

### Pétoncles



250 g. de pétoncles décortiquées cuites vapeur / 60 g. de beurre persillé, assaisonné / 1 citron vert / Ketchup.

Tartiner les canapés avec le beurre persillé et assaisonné. Disposer trois pétoncles en rosace (le nombre peut varier en fonction de la grosseur des coquillages).

Décorer avec trois petits triangles de citron vert et une pointe de ketchup.



### Champignons crus



10 belles têtes de champignons de Paris bien blancs / 1 citron / Quelques feuilles de laitue bien vertes / 1 dl. de sauce mayonnaise / 20 losanges de poivron rouge (en boîte, au naturel).

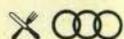
Ciseler la laitue en fine chiffonnade, mélanger à la mayonnaise avec un peu de curry, tartiner les canapés.

Laver les têtes de champignons, les émincer finement, les citronner.

Disposer un demi-champignon émincé sur chaque canapé, décorer avec un losange de poivron rouge.

## Scandinavie

### Oeufs de saumon



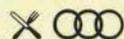
60 g. de beurre / 20 rondelles de concombre (non épluché, cannelé) / 150 g. d'œufs de saumon / Branches d'aneth ou de persil.

Tartiner le pain de beurre.

Disposer la rondelle de concombre, puis les œufs de saumon en petits "dômes".

Décorer avec une "touche" d'aneth ou de persil.

### Saumon fumé



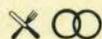
60 g. de beurre / 200 g. de saumon fumé (taillé très fin) / 1 citron.

Tartiner le pain de beurre.

Disposer le saumon fumé.

Décorer avec un petit triangle de citron pelé à vif, et quelques "touches" de beurre au cornet.

### Rollmops

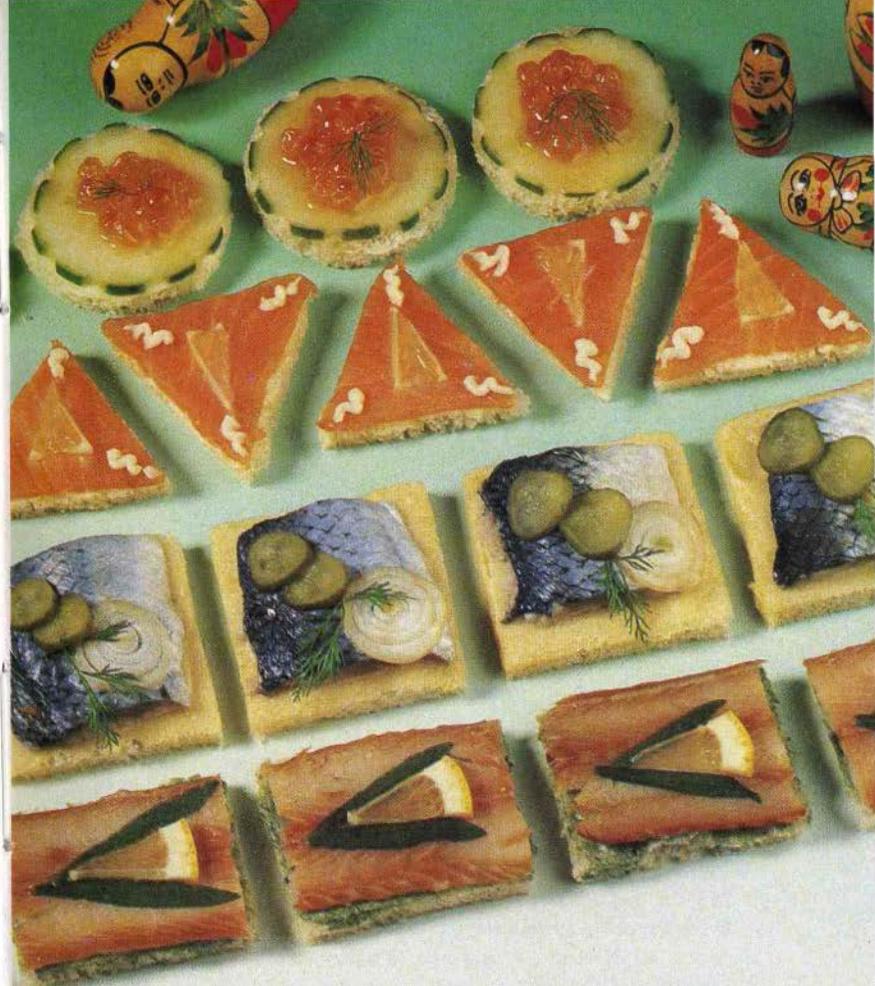


60 g. de beurre moutardé / 250 g. de rollmops / 20 rondelles de petits oignons au vinaigre / 20 tranches de cornichons / Aneth ou persil.

Tartiner le pain de mie avec le beurre moutardé.

Disposer un carré de rollmops un peu plus petit que le canapé.

Décorer avec oignon, cornichon et aneth (ou persil).



### Anguille fumée estragon



60 g. de beurre / 200 g. d'anguille fumée (tranches très fines) / 1 citron / 1 petit bouquet d'estragon / Poivre.

Faire blanchir quelques secondes les feuilles d'estragon à l'eau bouillante afin de les rendre bien vertes. En réserver 40 pièces.

Réduire le reste en purée, incorporer au beurre, poivrer, tartiner les canapés.

Recouvrir de lamelles d'anguille fumée.

Décorer chaque canapé avec un petit triangle de citron pelé à vif, deux feuilles d'estragon blanchies et quelques touches de beurre au cornet.

## Anchois



60 g. de beurre / 20 filets d'anchois à l'huile / 20 fines "lanières" de poivron rouge (en boîte au naturel).

Réduire en purée 10 filets d'anchois, incorporer le beurre, tartiner le pain.

Couper les 10 autres filets dans le sens de la longueur.

Décorer chaque canapé avec 3 "bandes" de filet d'anchois. Intercaler 2 fines lanières de poivron rouge.

## Niçoise



5 petites tomates (soit 500 g. environ) / 3 œufs durs / 5 olives noires dénoyautées / 1 dl. de sauce mayonnaise / Branche de persil / Sel, poivre.

Tartiner les canapés de sauce mayonnaise, disposer une rondelle de tomate, saler et poivrer.

Garnir d'une rondelle d'œuf dur.

Décorer avec une rondelle d'olive noire passée à l'huile et une "touche de persil".

## Tapenade



25 g. de thon à l'huile / 25 g. d'anchois à l'huile / 15 olives noires dénoyautées / 1 cuillerée à café de câpres / 2 cl. de cognac / 5 cl. d'huile d'olive / 5 olives vertes farcies de poivron rouge.

Mixer le thon, les anchois, 10 olives noires, les câpres et le cognac ; ajouter progressivement l'huile.

Disposer cette tapenade en dôme sur chaque canapé.

Décorer avec rondelles d'olives noires et vertes.



## Courgette antiboise



20 rondelles (5 mm d'épaisseur) de courgette (non épluchée, cannelée) / 5 cl. d'huile d'olive / 40 g. de farine / 1 dl. de tomate concassée cuite / 60 g. de beurre / 2 gousses d'ail / 1 cuillerée à potage de persil haché / Sel, poivre / Aneth ou persil en branche.

Fariner et assaisonner les rondelles de courgette, les faire blondir à la poêle dans l'huile d'olive, égoutter.

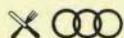
Mélanger le beurre avec le persil et l'ail hachés, assaisonner. Tartiner le pain.

Disposer la rondelle de courgette, puis un "pompon" de tomate concassée cuite.

Décorer avec une touche d'aneth ou de persil.

## Grande soirée

### Foie gras



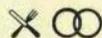
60 g. de beurre / 250 g. de foie gras en rouleau de 5 cm de diamètre (foie gras de canard ou d'oie, truffé ou non).

Laisser le foie gras au frais jusqu'au dernier moment afin qu'il soit plus facile à couper.

Étaler le beurre en pommade sur les canapés ronds. Disposer une tranche de foie gras de 5 mm d'épaisseur environ.

Si vous avez des "parures" de foie gras vous pouvez les mixer pour en faire de la mousse de foie gras.

### Pointes d'asperges



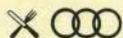
80 pointes d'asperges (fraîches ou en conserve) / Quelques feuilles de laitue bien vertes / 1 dl. de sauce mayonnaise / 20 "fines lanières" de poivron rouge (en boîte au naturel).

Ciseler la laitue en fine chiffonnade, mélanger à la sauce mayonnaise, tartiner les canapés.

Disposer 3 pointes d'asperges sur chaque canapé.

Décorer avec une "fine lanière" de poivron rouge simulant le lien du bottillon.

### Oeufs de caille



10 œufs de caille cuits durs / 1 dl. de sauce mayonnaise / Ketchup / 1 cuillerée à soupe d'œufs de lump noirs.

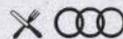
Tartiner les canapés de sauce mayonnaise au ketchup.

Disposer au centre de chaque pièce un demi-œuf.

Décorer avec quelques œufs de lump noirs et des touches de ketchup pur au cornet.



### Truite fumée



60 g. de beurre / 300 g. de filets de truite fumée / 1 cuillerée à potage d'œufs de saumon / 1 citron vert / Aneth ou persil.

Découper les filets de truite fumée en fines lamelles assez larges.

Tartiner de beurre chaque canapé.

Disposer des lamelles de filet de truite.

Décorer chaque pièce avec quelques œufs de saumon et une petite tranche de citron vert. Terminer avec aneth ou persil.

## Andouille



60 g. de beurre / 20 rondelles taillées très fines d'andouille (soit 200 g. environ) / 1 cornichon.

**Tartiner le pain de beurre.**

**Disposer une rondelle d'andouille. Décorer avec une fine lamelle de cornichon.**

**Décor facultatif : beurre au cornet.**

## Saucisse de Strasbourg



60 g. de beurre / 5 saucisses de Strasbourg / 1 cuillerée à café de moutarde / 20 câpres.

**Mélanger beurre en pommade et moutarde, tartiner le pain de mie.**

**Couper les saucisses de Strasbourg en fines rondelles, disposer 5 rondelles en rosace sur chaque canapé, une câpre au centre.**

## Saucisson sec

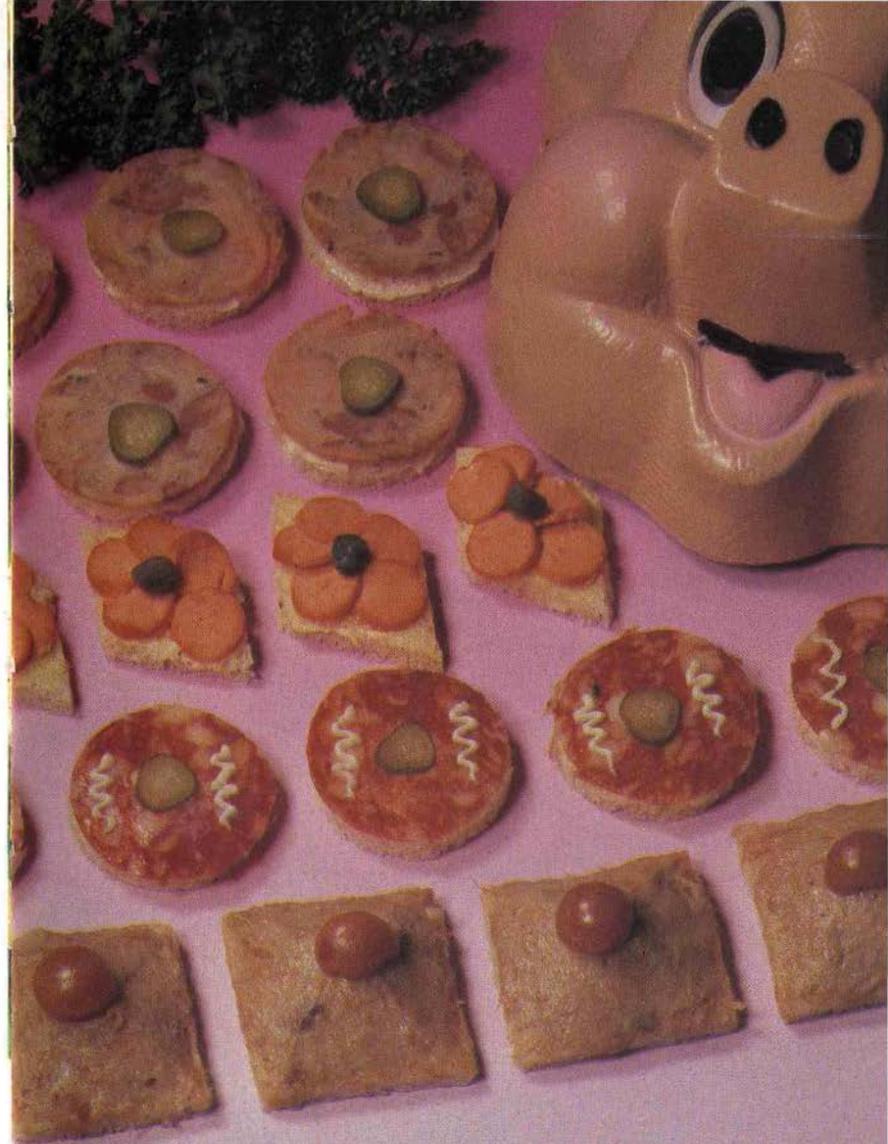


20 rondelles taillées très fines de saucisson sec (200 g. environ) / 60 g. de beurre / 2 cornichons.

**Tartiner les canapés de beurre.**

**Disposer les rondelles de saucisson.**

**Décorer chaque canapé avec une rondelle de cornichon et quelques "touches" de beurre au cornet.**



## Rillettes



200 g. de rillettes / 10 cerises au vinaigre.

**Travailler les rillettes avec une fourchette, les disposer en dôme sur chaque canapé.**

**Décorer avec une demi-cerise au vinaigre.**

## Amérique

### Cœur de palmier



5 cœurs de palmier de taille moyenne (en boîte au naturel) / Quelques feuilles de laitue bien vertes / 1 dl. de sauce mayonnaise / 1 cuillerée à soupe de ketchup.

Ciseler la laitue en fine chiffonnade, mélanger à la sauce mayonnaise, ajouter le ketchup. En tartiner les canapés.

Disposer sur chaque canapé 3 rondelles de cœur de palmier.

### Jambon ananas



60 g. de beurre / 4 tranches de jambon blanc (200 g. environ) / 100 g. d'ananas (frais ou en conserve) taillé en fines tranches / 1 kiwi.

Tartiner le pain de beurre.

Disposer un carré de jambon blanc. Placer ensuite un carré d'ananas plus petit que celui de jambon.

Décorer avec le kiwi.

### Mini maïs



20 petits épis de maïs en conserve / 60 g. de beurre / 5 œufs de caille cuits durs / 4 petites tomates ("cerises" de préférence) / 20 belles feuilles de cresson blanchi.

Tartiner le pain de beurre.

Disposer une feuille de cresson blanchi. Placer ensuite un épi de maïs au centre, puis de chaque côté un quartier d'œuf de caille et un quartier de tomate.

Décor facultatif : ketchup au cornet.



### Blanc de poulet



200 g. de blanc de poulet / Quelques feuilles de laitue bien vertes / 1 dl. de sauce mayonnaise / 20 "fines lanières" de poivron rouge (en boîte ou au naturel) / 10 olives noires dénoyautées / Branche de persil.

Ciseler la laitue en fine chiffonnade, mélanger à la mayonnaise, en garnir les canapés.

Couper le blanc de poulet (ou d'autre volaille) en lamelles assez minces, disposer sur chaque canapé.

Décorer avec une "fine lanière" de poivron rouge, deux rondelles d'olive noire passées à l'huile et une "touche de persil".

## Croisière en Méditerranée

### Espagnol (Chorizo)



60 g. de beurre / 200 g. de chorizo en fines tranches / 5 olives farcies de poivron rouge.

Tartiner le pain de beurre.

Disposer sur chaque canapé 3 tranches de chorizo.

Décorer avec une rondelle d'olive et éventuellement de quelques touches de beurre au cornet.

### Grecque (Tamara)



250 g. d'œufs de cabillaud / 5 cl. d'huile d'olive / 1/2 citron / 3 cl. de vinaigre / 5 cl. de crème fraîche / 1 jaune d'œuf / Sel, poivre / 5 olives noires dénoyautées / Persil.

Réduire en purée les œufs de cabillaud, ajouter la crème fraîche, le jus d'un demi-citron, le jaune d'œuf, le vinaigre, assaisonner. Bien mélanger le tout puis émulsionner avec l'huile d'olive.

Disposer le tamara en dôme sur chaque canapé.

### Italien (Jambon de Parme et melon)



4 tranches fines de jambon de Parme (120 g. environ) / 60 g. de beurre / 20 perles de melon / 20 "piques en bois".

Donner au jambon de Parme une forme ronde de la grandeur du canapé, le poser sur le canapé beurré, mettre la perle de melon.

Fixer le tout avec un "pique en bois".



### Egyptien (Tabboulé)



50 g. de graine de couscous / 1 citron vert / 50 g. de tomate concassée crue / 2 cl. d'eau tiède / 2 cl. d'huile d'olive / Sel, poivre / 60 g. de beurre / 20 "lanières" de poivron rouge (en boîte au naturel) / 20 feuilles de menthe / 40 amandes effilées / 40 raisins secs.

2 heures avant l'utilisation, faire gonfler la graine de couscous à froid avec l'eau, le jus d'un demi-citron vert, la tomate concassée, l'huile d'olive, saler, poivrer.

Beurrer les canapés, disposer le tabboulé en dôme.

Décorer chaque pièce avec une "lanière" de poivron rouge, 2 amandes effilées, 2 raisins secs, 1 feuille de menthe et des petits quartiers de citron vert.

## Fromage de chèvre



60 g. de beurre salé / 1 fromage de chèvre de 5 cm de diamètre / 3 cl. de cognac / 5 cl. d'huile d'olive / Fleurs de thym / Graines de cumin / Laurier en poudre.

Tartiner de beurre salé chaque canapé.

Gratter le fromage et le couper en rondelles de 5 mm d'épaisseur.

Déposer une rondelle sur chaque canapé. Mélanger huile, cognac, cumin, thym et laurier. Badigeonner le fromage avec ce mélange à l'aide d'un pinceau.

## Gruyère

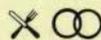


60 g. de beurre / 100 g. de gruyère tranché très mince / 1 cuillerée à café de moutarde / 1 cuillerée à soupe de paprika.

Mélanger beurre en pommade et moutarde, tartiner le pain.

Disposer les tranches de gruyère. Saupoudrer légèrement de paprika.

## Roquefort



100 g. de beurre / 100 g. de roquefort (ou fromage de même type) / 20 cerneaux de noix.

Réduire en purée le roquefort, incorporer le beurre. Garnir chaque canapé en réalisant un léger dôme.

Décorer avec un cerneau de noix.



## Comté laitue



100 g. de comté tranché très mince / Quelques feuilles de laitue bien vertes / 60 g. de beurre / 2 petites tomates (soit 200 g. environ) / 40 feuilles d'estragon blanchies / Sel.

Tartiner le pain avec le beurre.

Disposer dessus les feuilles de laitue ciselée en fine chiffonnade, saler légèrement.

Poser un rond de comté.

Terminer avec une demi-tranche de tomate taillée très fine.

Décorer chaque canapé avec 2 feuilles d'estragon blanchies et quelques "touches" de beurre au cornet.

## Les petits sandwiches

Variés et frais, les petits sandwiches seront toujours appréciés. De formes et de tailles différentes, ils se préparent le plus souvent en pain de mie mais aussi en pain complet, en pain de seigle et en petits pains briochés (navettes ou fuseaux).

### Les sandwiches pain de mie "lunch"

Prép. : 20 mn.

*20 tranches de pain de mie de 7 cm de côté.*

Garnir 10 tranches de pain de mie non grillé avec la ou les préparations choisies. Recouvrir et couper en deux (sandwichs triangulaires ou rectangulaires).

Décorer éventuellement le dessus, Réserver au frais.

### Laitue gruyère



*80 g. de beurre / 100 g. de gruyère tranché très mince / 1/2 citron / Quelques feuilles de laitue / 1 cuillerée de ciboulette ciselée / Sel.*

Tartiner de beurre en pommade additionné de ciboulette ciselée les 20 carrés de pain de mie. Arroser légèrement d'un filet de jus de citron.

Disposer sur 10 carrés la laitue taillée en fine chiffonnade puis le gruyère, saler légèrement. Recouvrir avec les 10 autres carrés. Tailler en 20 triangles.

### Anchois



*100 g. de beurre / 50 g. de filets d'anchois à l'huile.*

Réduire en purée les anchois, incorporer le beurre.

Garnir 10 carrés. Recouvrir avec les 10 autres carrés. Tailler en 20 rectangles. Décorer avec des filets d'anchois.



### Jambon de Paris ciboulette

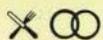


*80 g. de beurre / 1 cuillerée de ciboulette ciselée / 5 tranches de jambon de Paris.*

Tartiner de beurre en pommade les 20 carrés de pain de mie. Parsemer de ciboulette finement ciselée.

Disposer sur 10 carrés le jambon de Paris. Recouvrir avec 10 autres carrés. Parer si nécessaire. Tailler en 20 triangles.

## "Navettes" à la mousse de saumon



Prép. : 30 mn. Cuis. : 30 mn.

20 "mini" pains briochés longs (7 à 8 cm de longueur) / 300 g. de saumon frais ou décongelé / 200 g. de beurre / 5 cl. d'huile d'olive / 50 g. de carotte / 50 g. d'oignon / 1 petit bouquet garni / 1 dl. de vin blanc / Sel, poivre.

Faire bouillir 1 l. d'eau, l'oignon et la carotte émincés, le vin blanc et le bouquet garni, sel, poivre, doucement pendant 20 minutes.

Mettre le saumon dans le court-bouillon tiède. Amener doucement à ébullition et laisser pocher à légers frémissements 10 minutes. Laisser refroidir dans la cuisson puis égoutter le saumon, éliminer peaux et arêtes.

Mixer la chair de saumon, beurre et huile. Rectifier l'assaisonnement. Laisser refroidir au réfrigérateur.

Fendre en deux à l'aide d'un couteau scie et ouvrir les "mini" pains longs sans séparer les deux moitiés.

Farcir avec la mousse de saumon à l'aide d'une poche munie d'une petite douille cannelée en laissant dépasser la mousse sur le côté ouvert. Réserver au frais.

## "Navettes" à la mousse de pâté de foie



Prép. : 20 mn.

20 "mini" pains briochés longs (7 à 8 cm de longueur) / 500 g. de pâté de foie / 1 dl. de crème / 5 cl. de cognac.

Passer le pâté de foie au mixer, ajouter progressivement la crème fraîche et le cognac en remuant énergiquement avec une spatule en bois.

Fendre en deux à l'aide d'un couteau scie et ouvrir les "mini" pains longs sans séparer les deux moitiés.

Farcir les "navettes" avec la mousse de foie avec une poche munie d'une petite douille cannelée en laissant dépasser la mousse sur le côté ouvert. Réserver au frais.



## "Navettes" à la mousse de roquefort



Prép. : 20 mn.

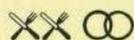
20 "mini" pains briochés longs (7 à 8 cm de longueur) / 200 g. de beurre / 200 g. de roquefort / 100 g. de crème de gruyère.

Mélanger au mixer beurre, crème de gruyère et roquefort.

Fendre en deux à l'aide d'un couteau scie et ouvrir les "mini" pains longs sans séparer les deux moitiés.

Farcir avec la mousse de roquefort à l'aide d'une poche munie d'une petite douille cannelée en laissant dépasser la mousse sur le côté ouvert. Réserver les "navettes" au frais.

## Sandwichs roulés aux fromages



Prép. : 25 mn.

500 g. de pain de mie / 50 g. de beurre / 50 g. de crème de gruyère / 50 g. de roquefort ou fromage similaire / 30 g. de cerneaux de noix hachés / 100 g. de gruyère taillé très mince (à la machine à trancher) / Quelques gouttes de cognac / 1 cuillerée de fines herbes hachées.

Mélanger au mixer beurre, crème de gruyère et roquefort, ajouter cerneaux hachés, cognac et fines herbes.

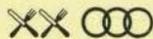
Couper le pain de mie écroûté, très mince dans le sens de la longueur.

Tartinier avec le mélange de fromages, ajouter les tranches de gruyère, tartiner de nouveau. Rouler délicatement puis envelopper et serrer dans un papier aluminium, réserver au réfrigérateur.

Couper au dernier moment.



## Sandwichs roulés "beurre aux herbes - saumon fumé"



Prép. : 25 mn.

500 g. de pain de mie / 150 g. de beurre / 100 g. de saumon fumé taillé très mince / 50 g. de feuilles de cresson / 50 g. de feuilles d'épinards / 50 g. de feuilles de laitue / Sel, poivre.

Blanchir "les herbes" 5 minutes à l'eau bouillante. Egoutter et rafraîchir vivement. Essorer "à fond". Passer au mixer, ajouter au beurre en pommade, assaisonner.

Couper le pain de mie "écroûté" très mince dans le sens de la longueur.

Tartinier avec le beurre aux herbes en pommade, ajouter les tranches de saumon, tartiner de nouveau avec le beurre. Rouler délicatement puis envelopper et serrer dans un papier aluminium, réserver au réfrigérateur.

Couper au moment de servir.

Pour que les tranches de pain de mie soient bien souples afin de les rouler sans les briser, réserver avant fabrication ces tranches dans un linge humide pendant 1 heure environ.



## Club sandwiches cocktails



Prép. : 20 mn.

*60 tranches de pain de mie de 5 à 6 cm de côté / Quelques feuilles de laitue bien vertes / 2 dl. de mayonnaise / 8 œufs durs / 600 g. de tomates / 600 g. de blanc de poulet rôti, froid dépouillé de sa peau (ou autre volaille).*

**Faire légèrement griller les toasts.**

Ciseler la laitue en fine chiffonnade, la mélanger à la mayonnaise. Détailler les œufs durs en fines lamelles. Tailler tomates et blanc de poulet en fines tranches.

Placer sur 40 toasts un peu de chiffonnade, 2 tranches de tomate, quelques lamelles de blanc de poulet et 2 rondelles d'œuf dur, finir avec un peu de chiffonnade.

Superposer ces toasts garnis deux par deux, couvrir avec les 20 derniers toasts. Pour un cocktail peuvent se couper en deux en diagonale pour obtenir 40 petits club sandwiches triangulaires. Utiliser alors des "piques en bois" pour fixer le tout.



## Pans-bagnats miniatures



Prép. : 20 mn.

*20 "mini" pains ronds / 6 cl. d'huile d'olive / 4 gousses d'ail / 400 g. de tomates (3 petites pièces) / 4 œufs durs / 20 filets d'anchois à l'huile / 20 olives noires dénoyautées / 100 g. de poivron (1 petite pièce) / Sel, poivre.*

**Couper le poivron en deux, le passer 5 à 10 minutes au four chaud afin de pouvoir retirer la peau. Détailler en fines "lanières".**

**Fendre en deux à l'aide d'un couteau scie et ouvrir les "mini" pains ronds sans séparer les deux moitiés.**

**Retirer la moitié de la mie. Frotter d'ail la mie restante et l'arroser d'un peu d'huile d'olive.**

**Garnir de rondelles de tomate, d'œuf dur et d'olives noires dénoyautées, ajouter les filets d'anchois coupés en petits morceaux et des lanières de poivron. Arroser le tout d'un filet d'huile d'olive et refermer les pains.**

## Pain de campagne rond "surprise" roquefort et noix

Prép. : 45 mn.  
8 pers.

*1 pain de campagne rond / 200 g. de roquefort / 200 g. de  
beurre / 100 g. de cerneaux de noix.*

Laisser rassir le pain 24 à 48 heures. Découper le haut du pain, réserver cette "calotte". Couper la mie verticalement tout autour en incisant avec un couteau souple le long de la croûte en enfonçant le couteau jusqu'au fond. Dégager "le cylindre de mie", couper l'extrémité croûte du "cylindre" et la remettre dans le fond du "pain coffre" que vous réservez. Découper le "cylindre de mie" en disques réguliers de 3 à 4 mm d'épaisseur. Concasser les cerneaux de noix, mélanger roquefort et beurre en pomade.

Tartiner le disque du fond avec le mélange beurre, roquefort, saupoudrer de cerneaux de noix concassés, recouvrir d'un deuxième disque de pain de mie. Tartiner un nouveau disque et ainsi de suite. Superposer le tout. Découper le "cylindre" obtenu en 8 triangles.

Reconstituer le pain avec les sandwichs triangulaires. Poser le couvercle, le maintenir entrebâillé en le fixant avec des "piques en bois" ou "brochettes". Il est possible d'ornez le tout avec des rubans. Réserver au frais.

*Ce pain surprise peut se réaliser également avec un pain de seigle et bien sûr avec d'autres ingrédients : crabe-mayonnaise, rillettes-cornichons, beurre-jambon, etc.*



## Pain de mie rectangulaire "surprise" jambon de Paris



Prép. : 45 mn.  
8 pers.

*1 pain de mie rectangulaire / 300 g. de jambon de Paris  
taillé très mince / 100 g. de beurre.*

Laisser rassir le pain 24 à 48 heures. Découper le haut du pain, réserver ce couvercle. Couper la mie verticalement tout autour en incisant avec un couteau souple le long de la croûte en enfonçant le couteau jusqu'au fond. Dégager "le bloc de mie", couper l'extrémité croûte du "bloc retiré", remettre dans le fond du "pain coffre" réservé. Découper le "bloc de mie" en rectangles de 3 à 4 mm d'épaisseur.

Tartiner le dernier rectangle avec du beurre en pomade, disposer du jambon de Paris, recouvrir d'un deuxième rectangle de pain de mie. Tartiner un nouveau rectangle et ainsi de suite. Superposer le tout. Découper le "bloc" obtenu en 8 rectangles.

Reconstituer le pain de mie avec les sandwiches rectangulaires. Poser le couvercle recouvert de papier aluminium, le maintenir entrebâillé en le fixant avec des "piques en bois" ou des "brochettes". Il est possible d'ornez le tout avec des rubans. Décorer le tout à sa guise.



### Conseil

*Pour que le "pain coffre" se maintienne, ses côtés doivent avoir au moins 1 cm d'épaisseur.*

*Si le pain de mie est trop frais, il est impossible de le couper, utiliser du pain de mie légèrement rassis.*

*Parer les coins des petits sandwiches rectangulaires afin qu'ils soient plus commodes à prendre.*

*Ce pain surprise peut se réaliser avec d'autres ingrédients : beurre moutardé et gruyère, beurre et saumon fumé, etc.*

## Les petits feuilletés

Seuls ou accompagnés d'autres préparations (canapés, "mini" pièces chaudes ou froides), les petits feuilletés font souvent partie des amuse-gueules.

Ils sont appréciés et se consomment de préférence tièdes, ce qui permet de les déguster au maximum de leur qualité.

Dans le cas de pâte achetée, pour parfaire le goût, badigeonner de beurre fondu à l'aide d'un pinceau, les feuilletés dès leur sortie du four. De toute façon ils doivent toujours être retirés rapidement de la plaque chaude pour éviter une "surcuisson".

Les recettes de feuilletés sont données pour 20 pièces.

### Petits croissants feuilletés au jambon



Prép. : 1 h. Cuiss. : 15 mn.

150 g. de pâte feuilletée (p. 95) / 50 g. de jambon de Paris (2 mm d'épaisseur) / Dorure.

Abaisser la pâte feuilletée (1,5 mm d'épaisseur). Découper en deux rectangles de 30 cm de longueur et de 8 cm de largeur.

Détailler dans chaque rectangle, 10 triangles de 6 cm de base et de 8 cm de hauteur.

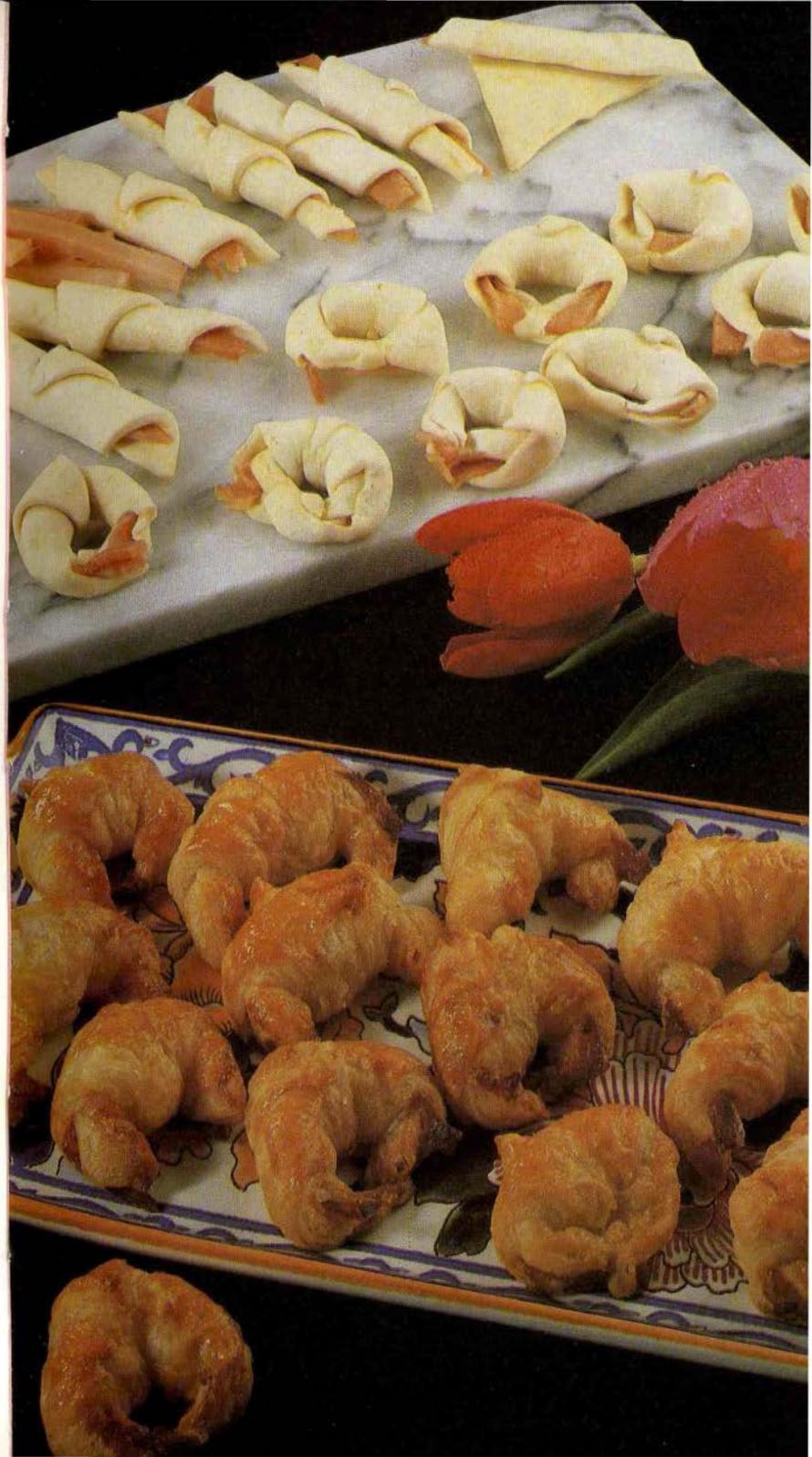
Tailler dans le jambon 20 lamelles de 6 cm de long et de 2 mm d'épaisseur.

Poser ces lamelles sur la base de chaque triangle. Dorer les 3 angles.

Rouler les petits croissants, les déposer sur une plaque légèrement humide en soudant les deux points.

Dorer une première fois, laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Dorer une seconde fois, cuisson à 210°C pendant 15 minutes environ.



## Feuilletés aux amandes salées

Prép. : 1 h. Cuiss. : 15 mn.

100 g. de pâte feuilletée (p. 95) / 20 pièces d'amandes salées / Dorure.

Abaisser la pâte feuilletée à 3 mm d'épaisseur. Découper à l'emporte-pièce cannelé rond (5 cm de diamètre) ou ovale (6 cm de long) 20 pièces.

Les déposer sur une plaque légèrement humide. Dorer une première fois. Disposer au centre de chaque feuilleté une amande salée en appuyant afin de bien la fixer. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Dorer une seconde fois. Cuire à 210°C pendant 5 mn, terminer la cuisson à 190°C pendant 10 minutes environ.

## Feuilletés aux noisettes salées

Prép. : 1 h. Cuiss. : 15 mn.

100 g. de pâte feuilletée (p. 95) / 60 pièces de noisettes salées / Dorure.

Abaisser la pâte feuilletée à 3 mm d'épaisseur. Découper à l'emporte-pièce cannelé rond (5 cm de diamètre) ou ovale (6 cm de long) 20 pièces.

Les déposer sur une plaque légèrement humide. Dorer une première fois. Disposer au centre de chaque feuilleté trois noisettes salées en appuyant afin de bien les fixer. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Cuisson à 190°C pendant 10 minutes environ.

Retirer de la plaque chaude dès la sortie du four.



## Feuilletés aux noix

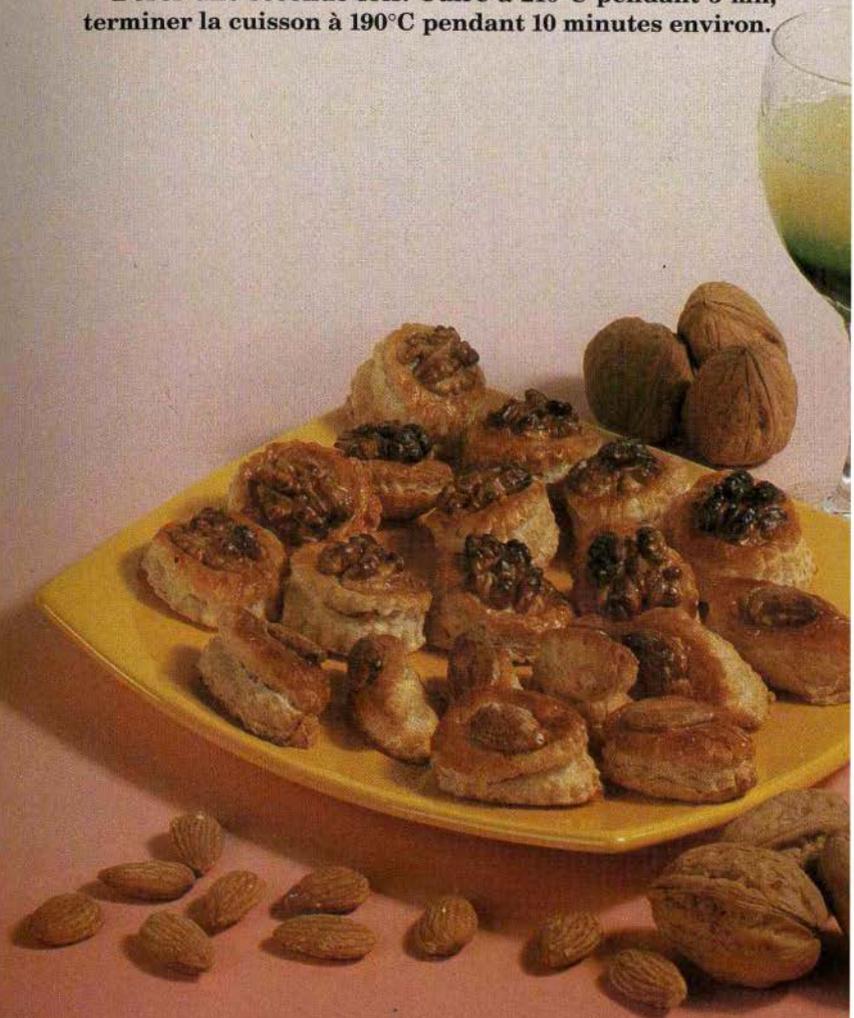
Prép. : 1 h. Cuiss. : 15 mn.

100 g. de pâte feuilletée (p. 95) / 20 demi-cerneaux de noix / Dorure.

Abaisser la pâte feuilletée à 3 mm d'épaisseur. Découper à l'emporte-pièce cannelé rond (5 cm de diamètre) ou ovale (6 cm de long) 20 pièces.

Les déposer sur une plaque légèrement humide. Dorer une première fois. Disposer au centre de chaque feuilleté un demi-cerneau de noix en appuyant afin de bien le fixer. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Dorer une seconde fois. Cuire à 210°C pendant 5 mn, terminer la cuisson à 190°C pendant 10 minutes environ.



## Allumettes au fromage

Prép. : 1 h. Cuiss. : 15 mn.

*100 g. de pâte feuilletée / 50 g. de gruyère râpé / 1 cuillerée à potage de paprika / Dorure.*

Hacher le gruyère râpé avec le paprika.

Abaisser la pâte feuilletée à 3 mm d'épaisseur en un rectangle de 30 cm x 8 cm (environ). Passer de la dorure au pinceau. Saupoudrer avec le mélange "gruyère-paprika".

Passer le rouleau à pâtisserie pour bien fixer ce mélange à la pâte.

Détailler 20 allumettes de 8 cm sur 1,5 cm. Les déposer sur une plaque légèrement humide. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Cuire à 210°C pendant 5 minutes, terminer la cuisson à 190°C pendant 10 minutes environ.

## Allumettes sésame pavot

Prép. : 1 h. Cuiss. : 15 mn.

*150 g. de pâte feuilletée / 50 g. de graines de sésame / 50 g. de graines de pavot / Dorure.*

Abaisser la pâte feuilletée à 3 mm d'épaisseur en un rectangle de 50 cm x 8 cm (environ).

Tracer avec une règle le milieu du rectangle.

Dorer la première moitié et disposer la règle au milieu sur la seconde moitié. Saupoudrer les graines de sésame sur la moitié dorée.

Placer la règle sur les graines de sésame et dorer la seconde moitié. Parsemer de graines de pavot. Passer le rouleau à pâtisserie pour bien fixer les graines sur la pâte.

Détailler 20 allumettes de 8 cm x 2,5 cm. Les déposer sur la plaque légèrement humide. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Cuire à 210°C pendant 5 mn, terminer la cuisson à 190°C pendant 10 mn environ.





## Feuilletés aux anchois XXO

Prép. : 1 h. Cuiss. : 15 mn.

*150 g. de pâte feuilletée / 10 filets d'anchois à l'huile (25 g. environ) / Dorure.*

Abaisser la pâte feuilletée à 1,5 mm d'épaisseur en un rectangle de 40 cm x 12 cm (environ). Passer la dorure au pinceau.

Disposer deux longueurs d'anchois dans la demi-partie basse du rectangle, rabattre la demi-partie haute de la pâte, afin d'obtenir un rectangle de 40 cm x 6 cm (environ).

Dorer une première fois et marquer avec le dos d'un couteau. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Dorer une seconde fois. Détailler 20 petits rectangles de 6 cm x 2 cm, les déposer sur une plaque légèrement humide.

Cuire à 200°C pendant 15 minutes environ.



## Mini-chaussons feuilletés aux olives farcies XXO

Prép. : 1 h. Cuiss. : 15 mn.

*150 g. de pâte feuilletée / 25 olives farcies / Dorure / 1 cuillerée à café de fleur de thym.*

Abaisser le feuilletage à 1,5 mm d'épaisseur. Détailler 20 "ronds" (cannelés ou unis) à 5 cm de diamètre. Donner un coup de rouleau sur chaque rond afin de les ovaliser. Passer de la dorure au pinceau.

Poser une olive farcie dans chaque "ovale" (en conserver 5 pour la décoration), rabattre afin de former "un petit chausson en demi-cercle", appuyer sur les bords afin que la pâte soit bien soudée. Déposer chaque mini chausson sur une plaque légèrement humide. Dorer une première fois, marquer avec le dos d'un couteau. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Dorer une seconde fois. Disposer sur chaque pièce une rondelle d'olive farcie et saupoudrer de fleur de thym.

Cuire à 200°C pendant 5 minutes.



## Saucisses cocktail feuilletées



Prép. : 1 h. Cuiss. : 20 mn.

*150 g. de pâte feuilletée / 20 saucisses cocktail / 2 cuillères à soupe de moutarde / Dorure.*

Abaisser la pâte feuilletée à 1,5 mm d'épaisseur. Tailler en bandelettes de 5 cm de largeur (de la taille des saucisses). Passer de la dorure au pinceau, enduire le centre de chaque bandelette avec la moutarde.

Disposer une saucisse cocktail sur une bandelette, la replier, couper. Appuyer la bordure pour souder l'ensemble. Répéter l'opération. Déposer les feuilletés finis sur une plaque légèrement humide.

Dorer une première fois et "marquer" avec le dos d'un couteau. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Dorer une seconde fois. Cuire à 210°C pendant 20 minutes environ.



## Friands miniatures



Prép. : 1 h. Cuiss. : 20 mn.

*100 g. de pâte feuilletée / 150 g. de chair à saucisse / 3 cl. de porto / 1 cuillerée à potage de fines herbes hachées / 1 œuf / Dorure.*

Travailler la chair à saucisse dans un saladier à l'aide d'une spatule en bois. Ajouter porto, fines herbes et l'œuf entier, rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Abaisser la pâte feuilletée à 1,5 mm d'épaisseur. Tailler en bandelettes de 5 cm de largeur, dorer au pinceau. A l'aide d'une poche munie d'une douille unie moyenne, disposer un cordon de chair à saucisse au centre de chaque bandelette. Rabattre, couper les petits friands (4 cm de long environ).

Appuyer bien sur les bords afin de souder l'ensemble. Les déposer sur une plaque légèrement humide. Dorer une première fois et marquer légèrement avec le dos d'un couteau. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Dorer une seconde fois. Cuisson à 200°C pendant 20 minutes environ.



## Feuilletés fourrés au roquefort



Prép. : 1 h. Cuiss. : 15 mn.

*200 g. de pâte feuilletée / 50 g. de roquefort / 50 g. de beurre / 50 g. de cerneaux de noix hachés / Dorure.*

Abaisser la pâte feuilletée à 3 mm d'épaisseur. Détailler 20 "ronds" (cannelés ou unis) de 5 cm de diamètre. Passer de la dorure au pinceau deux fois. Saupoudrer chaque "rond" de cerneaux de noix hachés. Déposer chaque feuilleté sur une plaque légèrement humide. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Cuire à 210°C pendant 5 minutes, terminer la cuisson à 190°C pendant 10 minutes environ.

Ouvrir les feuilletés en deux avant complet refroidissement.

Mélanger roquefort et beurre en pommade, garnir chaque pièce à l'aide d'une poche munie d'une petite douille cannelée. Refermer le couvercle.



## Feuilletés au chorizo



Prép. : 1 h. Cuiss. : 20 mn.

*300 g. de pâte feuilletée / 150 g. de chorizo / Dorure.*

Abaisser la pâte feuilletée à 1,5 mm d'épaisseur. Détailler 40 "ronds" (cannelés ou unis) de 5 cm de diamètre. Passer de la dorure sur le bord de 20 "ronds".

Eplucher le chorizo et le découper en rondelles de 5 mm d'épaisseur.

Placer au centre de chaque rond une rondelle de chorizo. Recouvrir des 20 autres ronds. Appuyer sur les bords afin que la pâte soit soudée. Déposer chaque feuilleté sur une plaque légèrement humide. Dorer une première fois. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Dorer une seconde fois. Cuire à 200°C pendant 20 minutes.

*Pour apporter une note décorative, il est possible d'ajouter sur chaque feuilleté une fine rondelle de chorizo avant cuisson.*



## Feuilletés d'escargots



Prép. : 1 h. Cuiss. : 25 mn.

*20 escargots de conserve / 1 petit oignon / 1 bouquet garni / 10 g. d'ail / 5 cl. de vin blanc / 300 g. de pâte feuilletée / 1 œuf (dorure) / 25 g. de persil / 125 g. de beurre en pommade / Sel, poivre.*

Abaisser la pâte à 1.5 mm d'épaisseur. Détailler 40 "ronds" (unis ou cannelés) de 5 cm de diamètre, en disposer 20 sur une plaque légèrement humide, passer à la dorure, les couvrir d'une couronne de feuilletage de 5 cm de diamètre extérieur et 3 cm de diamètre intérieur, dorer. Mettre 1 heure au réfrigérateur. Dorer de nouveau. Cuire à 210°C, 5 mn, terminer la cuisson à 190°C pendant 10 mn environ.

Malaxer le beurre, ail et persil hachés, sel et poivre.

Faire cuire avec 1/4 lit. d'eau, le vin blanc, le bouquet garni, l'oignon, sel et poivre, 30 mn. Egoutter les escargots, les rincer à l'eau tiède, les plonger dans le court-bouillon, laisser frémir 5 minutes.

Retirer le "chapeau de chaque bouchée", introduire dans chacune d'elle un escargot égoutté chaud, recouvrir d'une cuillerée de beurre à escargots. Passer au four à 180°C pendant quelques minutes.



## Petits choux aux escargots



Prép. : 50 mn. Cuiss. : 25 mn.

*20 escargots de conserve / 1 petit oignon / 1 bouquet garni / 10 g. d'ail / 5 cl. de vin blanc / 1/8 lit. de pâte à choux (p. 95) / 1 œuf (dorure) / 25 g. de persil / 125 g. de beurre en pommade / Sel, poivre.*

"Coucher" une vingtaine de choux de la grosseur d'une noix sur une plaque à pâtisserie, légèrement graissée, à l'aide d'une poche et d'une douille unie moyenne. Les dorer au jaune d'œuf. Mettre cuire au four (200°C), 20 minutes environ, attention à ce qu'ils soient bien secs avant de les retirer du four.

Malaxer le beurre, ail et persil hachés, sel et poivre.

Faire cuire avec 1/4 lit. d'eau, le vin blanc, le bouquet garni, le petit oignon, sel et poivre, 30 minutes. Egoutter les escargots, les rincer à l'eau tiède, les plonger dans le court-bouillon, laisser frémir quelques minutes.

Découper un petit chapeau sur chaque chou refroidi. Introduire dans chacun un escargot égoutté chaud, recouvrir d'une cuillerée de beurre à escargots. Passer au four (200°C) quelques minutes.

## Mini toasts vaudois



Prép. : 20 mn. Cuiss. : 5 mn.

*5 tranches rectangulaires (8 x 8 cm) de pain de mie / 125 g. de gruyère râpé / 3 jaunes d'œufs / 2 cuillerées à soupe de crème fraîche / 125 g. de jambon de Paris (taillé très mince) / 30 g. de beurre.*

Parer les tranches de pain de mie, couper chacune d'elles en quatre afin d'obtenir 20 petits carrés de pain de mie (4 cm de côté environ). Tartiner de beurre en pomade tous les carrés de pain de mie sur les deux faces.

Mélanger le gruyère râpé, la crème et les jaunes pour obtenir un mélange épais. Couper dans le jambon 20 carrés (4 cm x 4 cm).

Disposer un carré de jambon sur chaque carré de pain, tartiner avec le mélange "gruyère, crème et jaunes" (couche assez épaisse).

Passer à four chaud (250°C) pendant 5 minutes juste avant de servir.

## Mini croque-Monsieur



Prép. : 20 mn. Cuiss. : 5 mn.

*10 tranches rectangulaires (8 x 8 cm) de pain de mie / 60 g. de gruyère râpé / 125 g. de jambon de Paris (taillé très mince) / 60 g. de beurre / 20 "piques en bois".*

Parer les tranches de pain de mie, couper chacune d'elles en quatre afin d'obtenir 40 petits carrés de pain de mie (4 cm de côté environ). Tartiner de beurre en pomade tous les carrés de pain de mie sur les deux faces.

Couper dans le jambon 20 carrés (4 cm x 4 cm). Saupoudrer d'un peu de gruyère râpé chaque carré de pain de mie, disposer un petit carré de jambon, couvrir de nouveau avec un peu de gruyère râpé, recouvrir le tout avec un autre carré de pain de mie. Maintenir le tout avec un "pique" en bois.

Passer à four très chaud (250°C) pendant 5 minutes juste avant de servir.



## Mini croque-Madame



Prép. : 20 mn. Cuiss. : 5 mn.

*10 tranches rectangulaires (8 x 8 cm) de pain de mie / 60 g. de gruyère râpé / 125 g. de jambon de Paris (taillé très mince) / 60 g. de beurre / 100 g. de chair d'ananas en tranches fines (frais ou en conserve) / 20 "piques en bois".*

Procéder comme pour les mini-croque-Monsieur en ajoutant l'ananas sur le jambon avant de saupoudrer de gruyère râpé et de recouvrir le tout avec des petits carrés de pain de mie.

## Pizzas miniatures



Prép. : 50 mn. Cuiss. : 20 mn.

150 g. de "base farine" en pâte brisée non sucrée / 700 g. de tomates fraîches / 8 cl. d'huile d'olive / 50 g. d'oignons / 2 gousses d'ail / 1 bouquet garni / 5 pièces de filets d'anchois à l'huile / 1 cuillerée à potage de fleur de thym / Sel, poivre.

Réaliser la pâte brisée (p. 94). la laisser reposer au frais 20 minutes. Foncer 36 petits moules ronds, carrés ou en forme de barquette, piquer légèrement la pâte avec une fourchette.

Monder les tomates à l'eau bouillante, couper en deux, épépiner, concasser. Faire suer l'oignon ciselé dans 5 cl. d'huile d'olive, ajouter la tomate, l'ail écrasé, le bouquet garni, saler, poivrer. Laisser cuire jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation.

Disposer une cuillerée à potage de tomate concassée dans chaque moule sur la pâte, ajouter une demi-olive noire, un morceau d'anchois, saupoudrer de gruyère râpé et de fleur de thym, verser un "filet d'huile d'olive" sur chaque "pizza miniature".

Cuire 20 minutes environ dans un four chaud (200°C).

---

*Les grandes pizzas se réalisent en pâte à pain. Pour les pizzas miniatures, il est beaucoup plus facile d'utiliser une pâte brisée voire feuilletée (chute de feuilletage) à cause des problèmes de fonçage.*

*Hors saison on peut utiliser les conserves de tomates ménagères ou industrielles.*

*Pour varier, d'autres éléments peuvent être ajoutés sur les pizzas miniatures : champignons émincés et cuits, dés de jambon, moules décortiquées, thon émietté à l'huile.*

---



## Les petites quiches

Pour 20 tartelettes : 200 g. de "base farine" en pâte brisée non sucrée (p. 94) / 1/8 lit. de lait / 1/8 lit. de crème / 1 œuf entier / 1 jaune / Sel, poivre / Muscade.

Foncer 20 petits moules ronds, carrés ou en forme de barquette, piquer légèrement la pâte avec une fourchette.

*Mélange à crème prise* : mélanger dans un saladier le lait, la crème, l'œuf entier et le jaune, assaisonner avec sel, poivre et muscade.

La cuisson de toutes ces petites quiches est d'une vingtaine de minutes dans un four chaud (200°C).

## Petites quiches lorraines ✕ ○

Prép. : 50 mn. Cuiss. : 20 mn.

20 fonds de quiches / *Mélange à crème prise* / 50 g. de gruyère râpé / 100 g. de poitrine fumée ou de jambon / 2 cl. d'huile.

Détailler la poitrine fumée en petits lardons, faire sauter à la poêle dans l'huile, égoutter.

Disposer sur la pâte lardons et gruyère râpé, verser le mélange à crème prise.

## "Quichettes" écossaises ✕ ○○○

Prép. : 50 mn. Cuiss. : 20 mn.

20 fonds de quiches / *Mélange à crème prise* / 100 g. de saumon fumé / 50 g. de gruyère râpé.

Détailler le saumon fumé en carrés de 4 cm x 4 cm, disposer un carré dans chaque tartelette. Saupoudrer de gruyère râpé, verser le mélange à crème prise.



## Tartelettes à l'oignon ✕ ○

Prép. : 50 mn. Cuiss. : 20 mn.

20 fonds de quiches / *Mélange à crème prise* / 400 g. d'oignons / 20 g. de beurre / 50 g. de poitrine fumée en fines tranches / 2 cl. d'huile.

Eplucher, laver et émincer les oignons (en réserver un pour la présentation). Les cuire doucement au beurre pendant 30 minutes environ, remuer fréquemment afin d'obtenir une coloration blonde uniforme.

Détailler la poitrine fumée en lamelles de 2 cm de longueur, sauter rapidement à l'huile, égoutter.

Répartir les oignons et la poitrine salée sur la pâte, verser le mélange à crème prise. Disposer harmonieusement des rondelles d'oignons en surface, réservées à cet effet.



## Petit boudin blanc à l'ancienne



Prép. : 40 mn. Cuiss. : 35 mn.

20 barquettes en pâte brisée non sucrée (p. 94) cuites à blanc / 20 petits boudins blancs / 600 g. de poires / 100 g. de beurre / 100 g. d'airelles au naturel / Le jus d'1 citron.

Eplucher et couper les poires en petits dés, arroser de jus de citron, faire sauter avec 50 g. de beurre à la poêle assez rapidement, il faut éviter que ces dés de poire s'écrasent.

Piquer les petits boudins, les poêler doucement à feu modéré afin d'éviter leur éclatement.

Répartir les dés de poire chauds dans les barquettes tièdes, disposer les petits boudins poêlés, ranger soigneusement les airelles autour des boudins blancs. Servir aussitôt.



## Mini-boudin créole en barquette



Prép. : 40 mn. Cuiss. : 35 mn.

20 barquettes en pâte brisée non sucrée cuites à blanc (p. 94) / 20 mini-boudins noirs créoles / 600 g. de pommes acides / 100 g. de beurre / Muscade / Poivre.

Eplucher et couper les pommes en quartiers. Cuire doucement avec un peu d'eau à couvert pendant 15 minutes.

Mixer la compote ajouter 50 g. de beurre, puis le poivre et la muscade.

Piquer les petits boudins noirs, les poêler doucement à feu modéré afin d'éviter leur éclatement.

Répartir la compote de pommes chaude dans les barquettes tièdes, disposer les petits boudins poêlés. Servir aussitôt.

## Petits choux au crabe à l'indienne



Prép. : 50 mn. Cuiss. : 20 mn.

1/4 lit. de pâte à choux (p. 95) / 2 boîtes de crabe / 2 dl. d'huile / 1 jaune d'œuf / 1 cuillerée de moutarde / 1 filet de vinaigre / 200 g. de petits pois écossés (frais ou surgelés) / 2 cuillerées de curry / 100 g. de poivrons rouges en boîte au naturel / Quelques feuilles de laitue / Sel, poivre / 1 œuf (dorure).

"Coucher" une trentaine de choux de la grosseur d'une noix sur une plaque à pâtisserie légèrement graissée à l'aide d'une poche et d'une douille unie moyenne. Les espacer les uns des autres en les disposant en quinconce. Passer la dorure (œuf battu) à l'aide d'un pinceau sur toute la surface des choux.

Mettre cuire à four chaud (200°C) pendant 20 minutes environ. Attention à ce qu'ils soient bien secs avant de les retirer du four.

Egoutter le crabe, cuire les petits pois à l'eau salée sans couvrir pour qu'ils restent verts. Couper en petits dés la moitié des poivrons rouges.

Monter 1 jaune en mayonnaise avec l'huile, le vinaigre et la moutarde, saler, poivrer, ajouter un peu de curry. Lier le crabe, les petits pois et les dés de poivron avec cette mayonnaise.

Découper, à l'aide d'un couteau scie un petit couvercle sur le dessus de chaque chou refroidi. Garnir à l'aide d'une cuillère l'intérieur des choux avec le crabe préparé au préalable.

Saupoudrer de curry tous les couvercles que l'on aura bien arrondis avec un ciseau. Les disposer sur chaque chou, décorer le dessus avec une lanière de poivron rouge.



## Copeaux exotiques ou chips de banane



Prép. : 10 mn. Cuiss. : 5 mn.  
8 pers.

4 bananes vertes / Gros sel / 50 g. de farine.

Eplucher les bananes vertes, les émincer finement, plonger les rondelles 10 minutes environ dans un récipient d'eau froide salée. Egoutter, bien éponger dans un linge ou un papier absorbant. Fariner et cuire rapidement dans un bain de friture (comme des chips) en remuant constamment.

Servir sur papier dentelle ou serviette pliée.





## Barquettes à la mousse d'avocat aux crevettes

Prép. : 40 mn. Cuiss. : 15 mn.



20 barquettes en pâte brisée non sucrée (page 94) de 7 cm de long / 2 avocats / 2 dl. de crème fraîche (facultatif) / 2 cuillerées de cognac / 20 crevettes décortiquées / 40 crevettes grises / Sel, poivre, paprika.

Réduire en purée les avocats épluchés. Saler, poivrer, ajouter le cognac. Monter la crème au fouet, l'incorporer au mélange (selon la consistance de la mousse).

Remplir chaque barquette de mousse d'avocat en formant un dôme. Disposer sur chacune 2 crevettes grises roulées dans le paprika et une crevette décortiquée.

*La mousse d'avocat s'altérant très vite, ces barquettes ne doivent pas se préparer trop à l'avance.*



## Cocktail melon pastèque

Prép. : 20 mn.  
8 pers.



1 melon de 800 g. environ / 1 tranche de pastèque (800 g.) / 1 dl. de marsala (vin de liqueur italien) / 1 dl. de sauternes / Quelques gouttes de grenadine / 1 citron.

Eplucher et épépiner melon et pastèque. Couper en dés (1 cm de côté environ).

Mettre à macérer dans un saladier avec marsala, sauternes, grenadine et le jus d'un citron.

Mettre 8 verres au réfrigérateur, de préférence des verres à pied à fond plat (type verre à vin d'Alsace). Les givrer éventuellement.

Emplir les verres des fruits macérés. Disposer quelques "piques en bois".

## "Briochines" de ris de veau



Prép. : 1 h 30 mn. Cuiss. : 40 mn.

20 "mini" brioches rondes / 1 kg. de ris de veau frais ou surgelé / 60 g. de farine / 80 g. de beurre / 50 g. de carottes / 50 g. de gros oignons / 150 g. de tomates fraîches / 2 gousses d'ail / 1 bouquet garni / 2 dl. de vin blanc / 3 dl. de crème fraîche / 150 g. de champignons de Paris / 1 demi-citron / Sel fin, poivre.

Dégorger les ris de veau à l'eau froide. Les blanchir quelques minutes, rafraîchir, égoutter. Éliminer les parties cartilagineuses. Mettre "sous presse" (entre deux assiettes) au frais la veille de préférence.

Assaisonner les ris de veau, fariner, laisser à peine colorer au beurre (30 g.) en sauteuse. Cuire 15 minutes au four. Ajouter carottes et oignons taillés finement. Cuire à nouveau 15 minutes au four. Dégraisser, ajouter le vin blanc, les tomates coupées en quartiers, l'ail et le bouquet garni. Cuire à couvert au four 20 à 30 minutes pour finir.

Eplucher, laver et couper en quartiers les champignons, cuire rapidement avec le jus de citron, un peu d'eau, 20 g. de beurre et du sel.

Retirer les ris de veau. Faire bouillir les jus de cuisson de ris de veau et de champignons, ajouter la crème fraîche, laisser bouillir, lier au beurre manié (30 g. de beurre en pommade et 30 g. de farine mélangés à froid). Ajouter ce beurre manié progressivement afin d'obtenir le degré de liaison désiré. Passer la sauce.

Couper les ris de veau en dés, mélanger avec les champignons et la sauce.

"Couper un chapeau" à chaque petite brioche. Evider soigneusement à l'aide d'un petit couteau.

Au moment de servir, les passer au four, les remplir de mélange bouillant : ris, champignons et sauce. Couvrir avec les "chapeaux".



## Les crudités sauce anchoïade



Prép. : 1 h à 1 h 30 mn.

Il n'y a pas de recette type pour cette préparation, c'est plutôt l'idée qui est à retenir

Ces crudités sont toujours accompagnées de sauce anchoïade. Les légumes doivent toujours être choisis très frais et "nouveaux" de préférence.

### DIFFERENTS LEGUMES POUVANT ETRE UTILISES

**Artichauts** : petits, dits "poivrade", casser la queue, couper en quatre, retirer le foin et citronner les parties coupées.

**Carottes** : entières avec fanes ou en bâtonnets.

**Céleris branches** : éplucher, citronner, couper en bâtonnets.

**Champignons de Paris** : bien frais et bien blancs. Petits entiers, plus gros couper en quatre.

**Choux-fleurs** : en petits bouquets.

**Concombres, poivrons, radis noirs** : en bâtonnets.

**Fenouil** : en tranches.

**Oignons nouveaux** : petits, entiers avec une partie de la tige.

**Radis roses** : longs ou ronds "inciser en quatre", laisser dans l'eau afin qu'ils s'ouvrent.

**Tomates** : toutes petites entières, plus grosses en quartiers.

### AUTRES ELEMENTS EN "CONSERVE"

Cœurs d'artichauts, cœurs de palmiers, feuilles de vigne, maïs.

### QUELQUES EXEMPLES DE PRESENTATION

**Sans ornement** : légumes (carottes, céleris branche et concombre) taillés en bâtonnets disposés dans un verre.

**Simple** : légumes en bouquet dans une corbeille de vannerie avec serviette.

**Originale** : légumes harmonieusement "piqués" avec des "piques en bois" sur chou vert, pamplemousse ou grosse tomate en intercalant les couleurs.

## Sauce anchoïade

25 cl. d'huile d'olive / 2 gousses d'ail / 50 g. de filets d'anchois à l'huile.

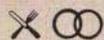
Broyer dans le mortier bien finement l'ail et les anchois.

Monter à l'huile (en petit filet) en faisant tourner vivement le pilon.





## "Endivettes" charcutière



Prép. : 30 mn.

*20 feuilles larges d'endives / 200 g. de pâté de foie / 5 cl. de crème fraîche / 2 cl. de cognac / 200 g. de jambon cru taillé très mince / Ciboulette ou persil.*

Laver les feuilles d'endives, surtout ne pas les casser, bien les sécher.

Passer le pâté de foie au mixer, ajouter progressivement la crème fraîche et le cognac en remuant énergiquement avec une spatule en bois. Réserver un quart de cette mousse pour la décoration.

Garnir l'intérieur de chaque feuille d'endive d'une cuillerée à potage de mousse.

Partager le jambon cru en vingt rectangles (2 cm x 8 cm), disposer sur les feuilles d'endives garnies.

Décorer avec un "pompon" de mousse réservée à cet effet. Terminer avec quelques branchettes de ciboulette ou de persil.



## "Endivettes" océane



Prép. : 30 mn.

*20 larges feuilles d'endives / 2 dl. de crème fraîche / 2 cl. de vodka / 50 g. d'œufs de saumon ou de lump / 200 g. de saumon fumé / Aneth ou persil / Sel, poivre.*

Laver soigneusement les feuilles d'endives, surtout ne pas les casser, bien les sécher.

Monter la crème fraîche, incorporer les œufs de poisson, la vodka et assaisonner. En réserver un quart pour la décoration.

Garnir l'intérieur de chaque feuille d'endive d'une cuillerée à potage du reste de cette préparation.

Partager le saumon fumé en vingt rectangles (2 cm x 8 cm), disposer sur les feuilles d'endives garnies.

Décorer avec un "pompon" de crème réservée à cet effet, une branche d'aneth ou de persil.

Réserver au frais.

## Les fruits au bacon

Les pruneaux au bacon sont maintenant assez connus, les ananas et les bananes traités de la même façon beaucoup moins. Un assortiment de ces trois fruits disponibles en toutes saisons, cuisinés au "bacon" pourra étonner vos invités.

Les proportions sont données pour 20 pièces.

### Ananas au bacon



Prép. : 15 mn. Cuiss. : 5 mn.

500 g. d'ananas frais / 10 fines tranches de poitrine fumée (200 g. environ) / 20 "piques en bois".

Découper l'ananas en cubes réguliers de 2 cm de côté. Retirer cartilage et couennes de la poitrine fumée. Couper chaque tranche en deux.

Entourer chaque dé d'ananas d'une demi-tranche de poitrine, fixer le tout avec un "pique en bois".

Passer au four à 220°C pendant 5 minutes juste avant de servir.

### Bananes au bacon



Prép. : 15 mn. Cuiss. : 5 mn.

2 bananes / 10 fines tranches de poitrine fumée (200 g. environ) / 20 "piques en bois".

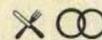
Découper chaque banane en 10 rondelles assez épaisses.

Retirer cartilage et couennes de la poitrine fumée. Couper chaque tranche en deux.

Entourer chaque rondelle de banane d'une demi-tranche de poitrine, fixer le tout avec un "pique en bois". Passer au four à 220°C pendant 5 minutes juste avant de servir.



### Pruneaux au bacon à la normande



Prép. : 25 mn. Cuiss. : 5 mn.

20 pruneaux (250 g. environ) / 1 pomme / 30 g. de beurre / 3 cl. de calvados / 10 fines tranches de poitrine fumée (200 g. environ) / 20 "piques en bois".

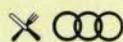
Eplucher la pomme, la couper en dés de 1 cm de côté environ. Faire sauter rapidement (quelques minutes) au beurre et à la poêle, flamber au calvados.

Retirer cartilage et couennes de la poitrine fumée. Couper chaque tranche en deux.

Fendre et retirer le noyau des pruneaux, les farcir avec quelques dés de pomme. Entourer chaque pièce d'une demi-tranche de poitrine, fixer le tout avec un "pique en bois".

Passer au four à 200°C pendant 5 minutes juste avant de servir.

## Scampi frits



Prép. : 30 mn. Cuiss. : 5 mn.  
8 pers.

800 g. de queues de langoustines décortiquées (soit 3 kg. de crustacés) / 1 dl. d'huile / Persil haché / 1 cuillerée à café de thym / 2 citrons / 250 g. de "base farine" en pâte à frire (p. 94) / Sel, poivre.

Disposer les queues de langoustines décortiquées dans un plat creux. Verser dessus une marinade instantanée (huile, le jus de 2 citrons, sel, poivre, fleur de thym, 2 cuillerées de persil haché). Remuer délicatement et laisser mariner quelques minutes.

Enrober chaque langoustine de pâte à frire. Plonger quelques minutes dans un bain de friture très chaud, bien éponger, servir aussitôt, présenter avec des branches de persil et des rondelles de citron cannelé.

## Beignets de moules



Prép. : 30 mn. Cuiss. : 5 mn.  
8 pers.

2 kg. de moules de Bouchot / 80 g. d'échalotes / 2 dl. de vin blanc / 2 œufs / 50 g. de farine / 5 cl. d'huile / 200 g. de panure / 1 pincée de fleur de thym / 70 g. de persil / Sel, poivre / Sauce tartare.

Gratter les moules, bien les laver, les faire ouvrir avec thym, échalote ciselée, vin blanc, persil haché et poivre. Décortiquer et réserver.

Rouler les moules égouttées et refroidies dans la farine, puis dans l'anglaise (2 œufs entiers battus, l'huile, 5 cl. d'eau, sel et poivre) et dans la panure.

Au dernier moment, plonger quelques minutes les moules panées dans un bain d'huile très chaud.

Servir accompagné de persil frit (trempé quelques secondes dans la friture bien chaude pour qu'il reste bien vert) avec de la sauce tartare.



## Sauce tartare



Prép. : 20 mn.  
8 pers.

25 cl. de mayonnaise / 30 g. de câpres / 50 g. d'oignons / 50 g. de cornichons / 2 cuillerées à soupe de persil haché / 1 cuillerée à café d'estragon haché / 1 cuillerée à café de cerfeuil haché.

Hacher câpres, cornichons et oignons, presser le tout dans un torchon pour exprimer le maximum de liquide.

Ajouter à la mayonnaise ainsi que persil, estragon et cerfeuil hachés.

## Petites gougères à la bourguignonne



Prép. : 30 mn. Cuiss. : 20 mn.  
30 à 40 pièces

*1/4 lit. de pâte à choux / 100 g. de gruyère en petits dés / 1 œuf entier (dorure) / Poivre.*

Réaliser la pâte à choux (p. 95), poivrer légèrement, incorporer hors du feu une partie des petits dés de gruyère.

A l'aide d'une poche à grosse douille ronde, dresser des petits "choux" de la grosseur d'un œuf de pigeon sur une plaque à pâtisserie légèrement beurrée. Badigeonner à la dorure, disposer quelques petits dés de gruyère sur chaque gougère.

Mettre à cuire dans un four chaud (200°C), pendant 20 minutes environ, bien les laisser sécher avant de les retirer du four. Servir tiède à l'apéritif.

## Noix au fromage



Prép. : 25 mn.  
20 pièces

*75 g. de comté / 75 g. de roquefort ou fromage similaire / 75 g. de fromage à tartiner / 100 g. de beurre / 50 g. d'amandes hachées / 50 g. de cerneaux de noix concassés / Quelques gouttes de cognac / Sel, poivre.*

Découper le comté en tout petits dés.

Mélanger au mixer beurre, crème de gruyère et roquefort. Ajouter les petits dés de comté, le cognac, assaisonner selon goût.

Former avec cette masse des petites boules de la grosseur d'une noix.

Faire dorer au four les amandes hachées, mélanger avec les cerneaux concassés et rouler les "noix de fromage" dans ce mélange.

Mettre au réfrigérateur et laisser durcir.



## Camembert frit



Prép. : 20 mn. Cuiss. : 5 mn.

*2 camemberts pas trop "faits" / 100 g. de farine / 4 œufs / 1 dl. d'huile / 400 g. de panure / Poivre de Cayenne.*

Couper les camemberts en 20 parts. Saupoudrer de poivre de Cayenne.

Paner les portions de camembert. Les rouler dans la farine, puis dans l'anglaise (œufs entiers battus, huile et un peu d'eau) et enfin dans la panure.

Plonger quelques minutes dans un bain d'huile très chaud. Servir chaud avec au choix toasts, pain de seigle, pain complet ou pain aux noix.

Si le camembert est un peu "fait", paner les portions deux fois.

# Pamplemousse et tomate piqués de "bagatelles"



Prép. : 1 h.  
8 pers.

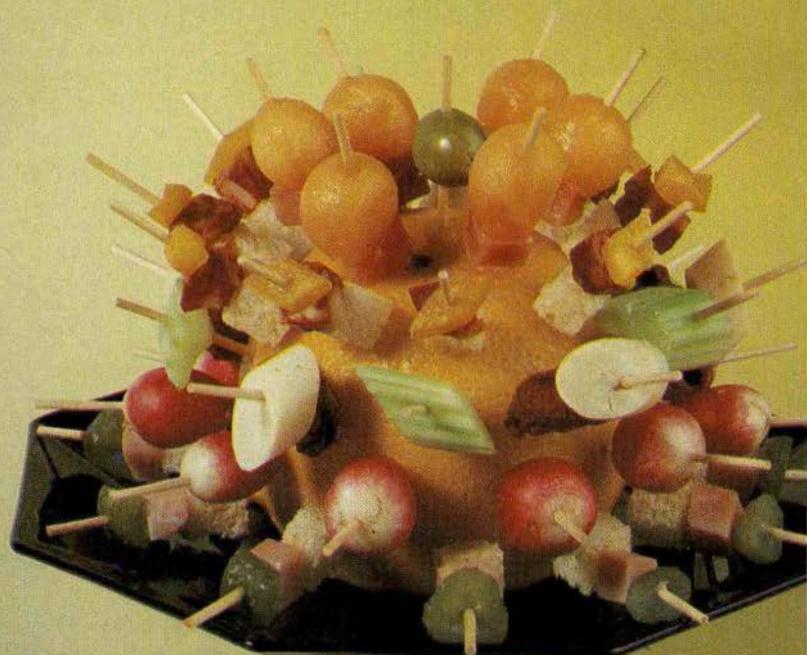
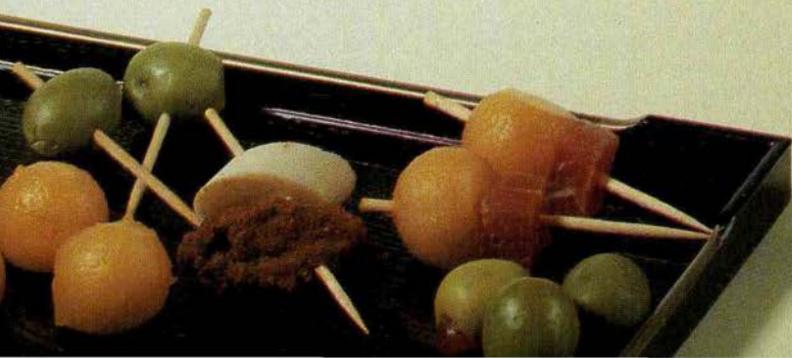
Les "bagatelles" sont composées de petites brochettes en bois sur lesquelles on dispose différents éléments taillés en petits cubes (1 à 1,5 cm de section) : jambon, saucisson, fromage, etc. Ces éléments peuvent être accompagnés d'un carré de pain de mie beurré (même section que les cubes 0,5 cm d'épaisseur).

Les "bagatelles" peuvent aussi être confectionnées avec d'autres éléments : cœur de céleri, crevettes, melon, céleris, etc.

## 12 EXEMPLES DE "BAGATELLES"

- Pain de mie - gruyère - petit losange de poivron rouge.
- Pain de mie - salami - rondelle de radis.
- Pain de mie - saucisson à l'ail - câpre.
- Pain de mie - jambon de Paris - petit morceau de cornichon.
- Pain de mie - chorizo - petit losange de poivron vert ou jaune.
- Pain de mie - filet d'anchois plié - olive verte farcie.
- Pain de mie - morceau de queue de grosse crevette rose décorative - petite crevette grise.
- Jambon de Bayonne - boule de melon macérée au porto.
- Tronçon de cœur de palmier - moule décortiquée et roulée dans le paprika.
- Petit radis rond.
- Losange de céleri branche.
- Olive farcie.

En harmonisant bien les couleurs, ces préparations sont de véritables bouquets sur un buffet.



## Attelets de coquilles Saint-Jacques



Prép. : 30 mn. Cuiss. : 5 mn.

20 belles pièces de coquille Saint-Jacques décortiquées avec corail, fraîches ou surgelées / 1 dl. d'huile d'olive / 1 citron / 2 cuillerées à potage de cerfeuil et persil hachés / 1 pincée de fleur de thym / 20 têtes de champignons de Paris moyennes et bien rondes (400 g. environ) / 50 g. de beurre / 100 g. de poivron rouge / 200 g. de poitrine fumée en fines tranches / Sel, poivre / 20 "piques en bois".

Disposer les Saint-Jacques dans un plat creux. Les remuer délicatement dans une marinade instantanée (huile, jus de citron, thym, fines herbes, sel et poivre).

Couper et épépiner les poivrons, les passer 5 à 10 minutes au four chaud afin d'en retirer la peau. Détailler en petits carrés.

Cuire les têtes de champignons dans le beurre.

Détailler la poitrine fumée en 20 lamelles de 2 cm de longueur, sauter rapidement à l'huile, égoutter.

Cuire à la poêle ou griller les Saint-Jacques avec de l'huile de marinade à feu pas trop vif.

Enfiler sur chaque "pique en bois" une coquille Saint-Jacques, une lamelle de poitrine fumée, une tête de champignon, finir avec un carré de poivron rouge. Disposer dans un plat creux, arroser du restant de marinade. Passer à four chaud, au dernier moment, quelques minutes.



## Caillettes dauphinoises "réduction"



Prép. : 45 mn. Cuiss. : 15 mn.

500 g. d'épinards / 100 g. de foie de porc / 200 g. d'échine de porc sans os / 100 g. de poitrine salée / 150 g. de crépine / 5 cl. d'huile (ou saindoux) / Sel, poivre, muscade / 20 "piques en bois".

Équeuter et laver les épinards. Les cuire à l'eau bouillante salée, rafraîchir, égoutter, presser et hacher.

Hacher également foie, échine, poitrine salée, mélanger le tout avec les épinards hachés, assaisonner.

Partager en 20 parties égales, entourer chaque boule d'un petit morceau de crépine, aplatir légèrement.

Ranger les caillettes dans un plat creux huilé, cuire au four (180°C), 10 à 15 minutes, arroser régulièrement durant la cuisson. Servir indifféremment chaudes ou froides. Présenter avec "piques en bois".





## Acras de morue antillais



Prép. : 40 mn. Cuiss. : 30 mn.

*1/4 lit. de pâte à chou ferme (p. 95) / 200 g. de morue dessalée / 500 g. d'épinards / 1 gousse d'ail / 1 cuillerée à soupe de persil haché / 50 g. d'oignon haché / Poivre (éviter le sel dans cette recette) / 1 bouquet garni.*

Cuire les épinards à l'eau bouillante salée, les égoutter, les presser et hacher grossièrement, réserver.

Placer la morue dans une casserole en la couvrant largement d'eau froide, ajouter le bouquet garni, amener à la limite de l'ébullition et laisser frémir 20 à 25 minutes. Egoutter la morue, éliminer au maximum les parties non comestibles, bien éponger, effeuiller et laisser refroidir.

Mélanger la pâte à chou, les épinards, la morue, oignon, ail et persil hachés, poivrer légèrement.

A l'aide d'une cuillère à café, former des petites boules : les acras. Les faire frire dans un bain d'huile chaude (160°C), retourner pendant la cuisson.

Dès qu'ils sont bien dorés, les égoutter et les éponger dans un papier absorbant.

Les acras antillais sont servis chauds et se dégustent à l'aide d'un "pique" mis à disposition.



## "Bûchettes" de céleri au roquefort



Prép. : 20 mn.

*1 pied de céleri branche / 200 g. de roquefort / 200 g. de beurre / 20 demi-cerneaux de noix.*

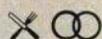
Détacher les branches de céleri, éliminer les feuilles (réserver les plus vertes pour la présentation), laver soigneusement les côtes, les égoutter. Couper des bûchettes de 7 cm de long en choisissant les morceaux les plus creux. Eplucher avec minutie à l'économe afin d'éliminer l'enveloppe filandreuse. Bien éponger.

Mixer beurre et roquefort, en garnir chaque bûchette à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée. Décorer chaque pièce avec un demi-cerneau de noix.

Entreposer au réfrigérateur au moins 30 minutes avant de servir afin que le beurre se raffermisse.

Présenter sur les feuilles de céleri réservées.

## Oeufs brouillés dans leur coque aux œufs de poisson



Prép. : 25 mn. Cuiss. : 10 mn.

20 œufs / 75 g. de beurre / 1 dl. de crème fraîche / 100 g. d'œufs de saumon / 100 g. d'œufs de lump / Sel, poivre.

Casser les œufs délicatement à l'aide d'un manche de couteau afin de garder la coquille la plus présentable possible (utilisation pour le service).

Battre les œufs, assaisonner, ajouter les 3/4 des œufs de poisson.

Mettre le beurre dans une casserole, ajouter les œufs, chauffer lentement en remuant sans discontinuer à l'aide d'une spatule en bois (les œufs doivent avoir une consistance crémeuse).

Ajouter la crème fraîche hors du feu, rectifier l'assaisonnement.

Disposer les coquilles dans des coquetiers. Les remplir d'œufs brouillés. Décorer le sommet avec le reste d'œufs de saumon et de lump.



## Banderilles espagnoles



Prép. : 35 mn. Cuiss. : 35 mn.

10 œufs / 8 cl. d'huile d'olive / 200 g. de tomate / 100 g. d'oignon / 100 g. de poivron / 1 bouquet garni / 1 gousse d'ail / 2 cuillerées de persil haché / 20 olives vertes farcies au piment / 20 grosses rondelles de chorizo sans peau / 20 "piques en bois" / Sel, poivre.

Monder les tomates, les couper en deux, les épépiner, les concasser.

Couper et épépiner les poivrons. Les passer au four quelques minutes pour en retirer la peau, les émincer.

Emincer les oignons, les faire suer avec les poivrons dans 4 cl. d'huile, ajouter la tomate, l'ail et le bouquet garni, assaisonner et laisser cuire 20 minutes.

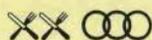
Battre les œufs en omelette, ajouter la préparation refroidie et le persil haché, rectifier l'assaisonnement.

Faire une omelette avec 4 cl. d'huile d'olive. Elle doit être bien cuite (finir la cuisson au four) plate et épaisse (2 cm d'épaisseur environ) la laisser refroidir.

Découper en cubes de 2 cm de côté. Présenter chaque morceau fixé sur un "pique en bois" avec une olive verte farcie de piment, et une rondelle de chorizo.



## Oeufs de caille au foie gras



Prép. : 20 mn. Cuiss. : 10 mn.

400 g. de pain de mie environ / 150 g. de mousse de foie gras / 20 œufs de caille / 40 g. de beurre.

Mettre la mousse de foie gras à température ambiante.

Détailler dans le pain de mie 20 canapés ronds de 5 à 6 cm de diamètre et d'une épaisseur de 5 mm. Les toaster au four.

Travailler la mousse de foie gras avec une fourchette, tartiner les canapés.

Au dernier moment, mettre dans une petite poêle le beurre à fondre. Casser minutieusement les œufs de caille et les cuire "au plat". Disposer délicatement chaque œuf cuit sur un canapé toasté et tartiné de mousse de foie gras.

## Canapés chauds au pain de noix et saint-Marcellin



Prép. : 10 mn. Cuiss. : 3 mn.

20 tranches de pain aux noix / 5 saint-Marcellin (fromages) / 20 cerneaux de noix / 1 cuillerée de paprika / 5 cl. d'huile de noix.

Découper 20 canapés ronds dans le pain aux noix de 6 à 7 cm de diamètre (en fonction de celui des fromages).

Couper le saint-Marcellin en deux dans le sens de la hauteur, saupoudrer de paprika. Couper ces 10 demi-saint-Marcellin en 4 portions (on obtient 40 petites portions).

Disposer sur chaque canapé de pain aux noix deux petites portions de saint-Marcellin, pointe contre pointe. Arroser légèrement d'huile de noix. Passer au four très vif (position "gril") quelques minutes. Le fromage doit rester chaud, mais ne pas trop "couler".

Servir chaud. Décorer chaque canapé avec 2 demi-cerneaux de noix placés entre les portions de saint-Marcellin gratiné.



## Les croûtons "anchoïade"



Prép. : 10 mn. Cuiss. : 3 mn.

20 tranches de pain baguette / 30 g. de filets d'anchois à l'huile / 5 cl. d'huile d'olive / 2 gousses d'ail / 30 g. de beurre / 40 g. de parmesan râpé.

Réduire en purée 20 g. d'anchois et l'ail, monter à l'huile d'olive, ajouter le beurre en pommade.

Tartiner avec cette purée les tranches de pain baguette, disposer un morceau de filet d'anchois sur chaque croûton, saupoudrer de parmesan râpé.

Faire gratiner au four très chaud.

## Brochettes mortadelle gruyère



Prép. : 20 mn.

200 g. de gruyère / 200 g. de mortadelle / 20 olives noires dénoyautées / 100 g. de poivron rouge / 20 "piques en bois".

Couper en deux et épépiner les poivrons rouges. Les passer au four quelques minutes afin de pouvoir retirer la peau. Couper en petits rectangles.

Couper 20 petits cubes réguliers de gruyère (2 cm de côté environ), faire de même avec la mortadelle.

Fixer sur chaque "pique en bois", un cube de mortadelle, puis un cube de gruyère, finir avec une olive noire dénoyautée enroulée dans un morceau de poivron rouge.

## Dés de jambon à l'américaine



Prép. : 20 mn.

200 g. de jambon de Paris / 200 g. d'ananas frais ou en boîte / 3 branches de céleri / 5 radis / 20 "piques en bois".

Laver et éplucher soigneusement le céleri. Le couper en 20 losanges. Découper les radis en rondelles assez épaisses.

Couper 20 cubes réguliers de jambon (2 cm de côté environ), faire de même avec l'ananas.

Fixer sur chaque "pique en bois", un dé de jambon, puis un dé d'ananas, finir avec un losange de céleri et une rondelle de radis.



## Cubes de gruyère à la dauphinoise

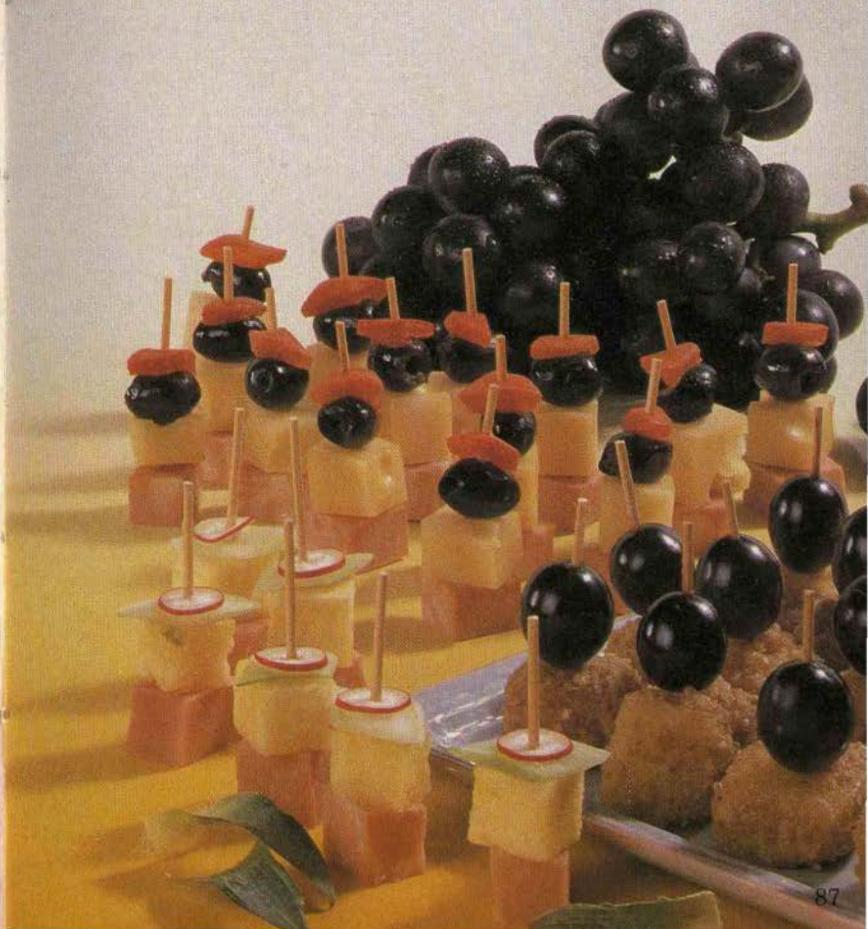


Prép. : 20 mn. Cuis. : 5 mn.

250 g. de gruyère / 50 g. de cerneaux de noix concassés / 20 g. de grains de raisin (rouge de préférence) / 50 g. de beurre / 20 "piques en bois".

Couper 20 cubes réguliers de gruyère (2,5 cm de côté environ).

Les passer à la poêle vivement avec un peu de beurre. Faire bien attention à ce que le fromage ne fonde pas en "profondeur". Rouler ces cubes aussitôt dans les cerneaux de noix écrasés, les enrober entièrement. Mettre sur un "pique en bois" un raisin rouge sur chaque morceau de gruyère.



## Pamplemousse piqué de "mini crêpes" X O

Prép. : 1 h 15 mn. Cuiss. : 10 mn.

**Les crêpes :** 1/4 lit. de lait / 125 g. de farine / 25 g. de beurre / 1 œuf / Sel fin / 2 cuillerées à soupe de persil haché.

Réaliser 12 crêpes, comme à son habitude (sans sucre et avec du persil haché). Elles doivent rester souples.

**Océane (20 pièces) :** 3 crêpes / 80 g. de beurre / 3 tranches de saumon fumé (200 g. environ) / 40 g. d'œufs de lump / 1/2 citron / Poivre.

Mélanger le beurre en pommade avec les œufs de lump, le jus d'un demi-citron, poivrer légèrement.

Tartiner les crêpes avec la moitié de ce mélange, disposer le saumon fumé, tartiner à nouveau avec l'autre moitié du beurre. Rouler les crêpes, réserver au frais.

**Jambon cru (20 pièces) :** 3 crêpes / 100 g. de beurre / 3 belles tranches de jambon cru (soit 150 g. environ).

Tartiner les crêpes avec la moitié du beurre en pommade, disposer le jambon cru, tartiner de nouveau avec le reste du beurre. Rouler les crêpes, réserver au froid.

**Mousse de foie (20 pièces) :** 3 crêpes / 200 g. de pâté de foie / 2 cl. de cognac / 5 cl. de crème fraîche.

Mixer le pâté de foie, ajouter progressivement la crème fraîche et le cognac.

Tartiner les crêpes avec ce mélange. Rouler les crêpes, réserver au froid.

**Roquefort noix (20 pièces) :** 3 crêpes / 100 g. de beurre / 100 g. de roquefort / 30 g. de cerneaux de noix hachés.

Mixer le roquefort et le beurre, ajouter les cerneaux de noix hachés.

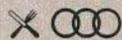
Tartiner les crêpes avec ce mélange. Rouler les crêpes, réserver au froid.

**Finition :** 1 ou 2 pamplemousses / 80 "piques en bois".

Tronçonner chaque crêpe roulée en rondelles de 1,5 cm de long environ ; embrocher sur "piques en bois". Piquer harmonieusement le tout sur les pamplemousses. Réserver au frais.



## Brochettes de la mer aux fruits exotiques



Prép. : 45 mn. Cuiss. : 5 mn.

40 pétoncles ou petites coquilles Saint-Jacques décortiquées crues / 40 grosses crevettes décortiquées cuites / 40 moules d'Espagne / 2 citrons verts / 1 mangue / 2 kiwis / Graines de fenouil / Sel, poivre / 40 g. de "poudre pour gelée" / 3 cl. d'anis / 4 dl. d'eau / 1 dl. de vin blanc / 20 petites brochettes en bois.

Faire ouvrir les moules. Décortiquer, réserver.

Pocher les pétoncles avec le vin blanc, un peu d'eau si nécessaire, quelques graines de fenouil, sel et poivre.

Départ à froid, frémissement quelques minutes. Egoutter les pétoncles sur un torchon, réserver au frais.

Faire frémir quelques minutes dans une casserole l'eau, des graines de fenouil et l'anis, additionner la "poudre pour gelée". Laisser refroidir.

Eplucher la mangue et les kiwis, couper 40 dés dans chaque sorte de fruit (1,5 cm de côté environ). Découper les citrons verts en fines tranches.

Disposer sur chaque brochette 2 moules, 2 crevettes, 2 pétoncles, une tranche de citron vert, 2 dés de mangue et 2 dés de kiwi en intercalant les couleurs. Réserver au réfrigérateur. Napper une première fois chaque brochette de gelée refroidie "non prise". Laisser bien prendre la gelée avant de lustrer une deuxième fois. Réserver au frais.



## Brochettes froides jambon ananas



Prép. : 45 mn.

600 g. de jambon de Paris en tranches épaisses / 40 cerises au sirop / 1 boîte 4/4 d'ananas ou 1 ananas frais / 40 g. de "poudre pour gelée" / 20 g. de sucre / 1,5 dl. de vinaigre / 4 dl. d'eau / 20 petites brochettes en bois.

Chauffer le sucre et le vinaigre, laisser légèrement caraméliser, ajouter l'eau, laisser frémir quelques minutes, additionner la "poudre pour gelée". Laisser refroidir.

Découper 60 gros dés d'ananas et de jambon (1,5 cm de côté environ). Egoutter les cerises.

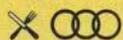
Disposer harmonieusement sur chaque brochette 3 dés de jambon, 3 d'ananas et 2 cerises en intercalant les couleurs. Réserver au réfrigérateur.

Napper une première fois chaque brochette de gelée refroidie "non prise". Laisser bien prendre la gelée sur chaque brochette avant de lustrer une deuxième fois. Réserver au frais jusqu'au dernier moment.





## Brochettes de gigot à l'indienne



Prép. : 45 mn. Cuiss. : 5 mn.

600 g. de gigot désossé / 4 bananes peu mûres / 40 g. de cerises au sirop / 40 g. de "poudre pour gelée" / 4 dl. d'eau / 2 cuillerées à potage de curry / 5 cl. d'huile d'olive / Sel, poivre / Fleur de thym / 20 brochettes en bois.

Découper le gigot en 60 dés de 2 cm de côté, bien retirer la graisse (il faut prévoir un petit rétrécissement de la viande à la cuisson). Saupoudrer les dés de gigot avec la moitié du curry et la fleur de thym, saler et poivrer. Faire revenir vivement à l'huile, les dés doivent avoir une belle couleur régulière. Egoutter, réserver au frais.

Faire frémir l'eau et le reste du curry, quelques minutes, additionner la "poudre pour gelée". Laisser refroidir.

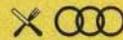
Découper les bananes en 60 rondelles assez épaisses. Egoutter les cerises.

Disposer harmonieusement sur chaque brochette 3 dés de gigot, 3 rondelles de banane et 2 cerises en intercalant les couleurs. Réserver au réfrigérateur.

Napper chaque brochette de gelée refroidie "non prise". Laisser bien prendre la gelée avant de lustrer une deuxième fois. Réserver au frais.



## Brochettes de magrets aux pêches



Prép. : 45 mn. Cuiss. : 5 mn.

600 g. de magrets de canard / 1 boîte 4/4 de pêches au sirop / 40 g. de "poudre pour gelée" / 4 dl. d'eau / 1 orange / 3 cl. de grand marnier / Sel, poivre / 5 cl. d'huile / 20 brochettes en bois.

Découper les magrets de canard en 60 dés (prévoir un rétrécissement de la viande à la cuisson). Saler, poivrer et faire revenir à l'huile, les dés doivent avoir une belle couleur régulière. Egoutter, réserver au frais.

Zester l'orange, découper ces zestes en julienne. Réunir l'eau, le jus d'orange, le grand marnier, la julienne de zestes, laisser frémir quelques minutes, additionner "la poudre pour gelée". Laisser refroidir.

Egoutter les pêches, les découper en 60 gros dés.

Disposer sur chaque brochette 3 dés de magret et 3 de pêche en intercalant les couleurs. Réserver au réfrigérateur.

Napper chaque brochette de gelée refroidie "non prise". Le laisser prendre et lustrer une deuxième fois. Réserver au frais jusqu'au dernier moment.

## Pâte Brisée



Prép. : 15 mn.  
8 pers.

*200 g. de farine / 100 g. de beurre / 1 jaune d'œuf / 4 cl. d'eau environ / 1 pincée de sel (pour la pâtisserie, 30 g. de sucre semoule).*

Disposer la farine en fontaine, mettre au centre le beurre en parcelles, l'eau, le jaune d'œuf, le sel et éventuellement le sucre semoule.

Mélanger les ingrédients du bout des doigts, sauf la farine. Ajouter progressivement celle-ci, ne pas trop travailler la pâte.

"Fraisier", c'est-à-dire pousser en écrasant devant soi avec la paume de la main. Répéter plusieurs fois l'opération, jusqu'à ce que la pâte fasse une boule homogène.

Réserver au frais.

## Pâte à frire



Prép. : 20 mn.  
8 pers.

*250 g. de farine / 2 œufs / 3 blancs d'œufs / 5 cl. d'huile / 2,5 dl. de bière / 5 g. de sel fin.*

Mélanger dans un saladier la farine, 2 œufs entiers, le sel et la bière à l'aide d'une spatule en bois, répandre l'huile sur la surface. Laisser reposer dans un endroit frais.

Monter les trois blancs d'œufs en neige, les incorporer délicatement à la pâte en "coupant" à l'aide d'une spatule. La pâte est prête à l'emploi.

## Pâte feuilletée



Prép. : 40 mn.  
8 pers.

*300 g. de farine / 225 g. de beurre ou de margarine à feuilletage / 6 g. de sel fin / 1,5 dl. d'eau.*

Disposer la farine en fontaine, mettre au centre eau et sel, faire absorber progressivement à la farine toute l'eau en malaxant du bout des doigts (ne pas travailler cette pâte appelée "détrempe"), réunir le tout en une boule de pâte bien homogène. Laisser reposer au frais 20 minutes.

Abaisser la "détrempe" en un rectangle dont le centre sera plus épais que les bords. Disposer au centre (partie plus épaisse) la matière grasse préalablement malaxée (même consistance que la détrempe). Enfermer la matière grasse dans la détrempe en ramenant les bords de celle-ci vers le centre. Abaisser la pâte en un rectangle de 20 cm x 60 cm, plier en trois afin d'obtenir un carré de 20 cm x 20 cm environ (1er tour). Donner à la pâte un quart de tour sur elle-même pour exécuter le deuxième tour : abaisser 20 cm x 60 cm, plier en trois.

Laisser reposer au frais 20 minutes. Donner de nouveau 2 tours.

Laisser reposer au frais 20 minutes. Donner les deux derniers tours. La pâte est prête à l'utilisation (la conserver dans un linge afin d'éviter qu'elle ne croûte).

## Pâte à chou



Prép. : 15 mn.  
8 pers.

*1/4 lit. d'eau / 150 g. de farine / 4 œufs / 100 g. de beurre / 1 pincée de sel (pour la pâtisserie 12 g. de sucre semoule).*

Mettre l'eau, le beurre, le sel et éventuellement le sucre dans une casserole.

Faire bouillir, ajouter en une seule fois la farine. Travailler sur le feu, avec une spatule en bois jusqu'à ce que la pâte se détache du récipient et forme une boule bien homogène.

Retirer du feu et ajouter les œufs un à un, la pâte doit être alors collante. Réserver hors du feu.

## TABLE DES RECETTES

	Pages		
Acras de morue antillais	80	"Endivettes" charcutière	68
Attelets de coquilles Saint-Jacques	78	"Endivettes" océane	69
Banderilles espagnoles	83	Feuilletés (Petits)	38-50
Barquettes à la mousse d'avocat aux crevettes	62	Fruits au bacon	70-71
Beignets de moules	72	Gougères à la bourguignonne (Petites)	74
Boudin blanc à l'ancienne (Petit)	58	"Navettes" à la mousse de pâté de foie	28
Boudin créole en barquette (Mini-)	59	"Navettes" à la mousse de roquefort	29
"Briochines" de riz de veau	64	"Navettes" à la mousse de saumon	28
Brochettes de gigot à l'indienne	92	Noix au fromage	74
Brochettes de la mer aux fruits exotiques	90	Oeufs brouillés dans leur coque aux œufs de poisson	82
Brochettes de magrets aux pêches	93	Oeufs de caille au foie gras	84
Brochettes froides jambon ananas	91	Pain de campagne rond "surprise" roquefort et noix	34
Brochettes mortadelle gruyère	86	Pain de mie rectangulaire "surprise" jambon de Paris	36
"Bûchettes" de céleri au roquefort	81	Pamplemousse et tomate piqués de "bagatelles"	76
Caillettes dauphinoises "réduction"	79	Pamplemousse piqué de "mini crêpes"	88
Camembert frit	75	Pans-bagnats miniatures	33
Canapés	4-25	Pâte à choux	95
Canapés chauds au pain de noix et saint-Marcellin	84	Pâte à frire	94
Choux au crabe à l'indienne (Petits)	60	Pâte brisée	94
Choux aux escargots (Petits)	51	Pâte feuilletée	95
Club sandwiches cocktails	32	Pizzas miniatures	54
Cocktail melon pastèque	63	Quiches (Petites)	56-57
Copeaux exotiques ou chips de banane	61	Sandwichs (Petits)	26-27
Croque-Madame (Mini)	53	Sandwichs roulés aux fromages	30
Croque-Monsieur (Mini)	52	Sandwichs roulés "beurre aux herbes - saumon fumé"	30
Croûtons "anchoïade"	85	Sauce tartare	73
Crudités sauce anchoïade	66	Scampi frits	72
Cubes de gruyère à la dauphinoise	87	Toasts vaudois (Mini)	52
Dés de jambon à l'américaine	86		



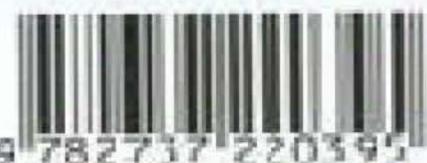
Amuse-gueules et canapés accompagnent toujours des boissons.

### QUANTITE A PREVOIR :

1 bouteille de Vodka	12 consommations
1 bouteille apéritifs courants	15 consommations
1 bouteille de Porto	15 consommations
1 bouteille de Whisky - Gin	18 consommations
1 litre de jus de fruits	6 consommations
1 bouteille de Champagne	6 personnes
1 litre de vin	4 personnes.

Un éventail de solutions  
judicieuses quant au choix de  
l'accompagnement de vos boissons,  
pour toutes vos réunions,  
qu'elles soient à caractère intime  
ou plus cérémonieuses.

Des tas d'idées colorées,  
faciles à réaliser, quels que soient  
votre budget et votre temps disponible,  
pour réaliser vous-même ces petites  
bouchées, chaudes ou froides,  
qui, personnalisées et exploitées  
avec goût, raviront vos invités.



9 782737 220395