

# Les Verrines gourmandes de Martine pour l'apéritif

Pour environ 10 verrines

## ➤ Tomates - surimi et crème d'avocat :

10 petites tomates cerise - 1 avocat - 5 bâtons de surimi - 5 c. à soupe de fromage blanc - 1 trait de jus de citron - 1 pointe de piment - sel, poivre - ciboulette pour le décor.

- Découper les tomates en deux et le surimi en petits morceaux. Saler et poivrer.
- Retirer la chair de l'avocat, et mélanger avec le fromage blanc, jus de citron, piment, sel et poivre
- Dresser les verrines en mettant la crème d'avocat dans le fond, puis les tomates (1 par verrine) et enfin le surimi. Décorer avec la ciboulette

## ➤ Crudités, thon et mousse de pesto :

4 asperges - 1 tomate - 1 carotte - 1 boîte de thon -  $\frac{1}{4}$  d'oignon rouge - 20 cl de crème liquide entière - 2 c. à soupe de pesto vert - 1 filet de jus de citron - quelques baies roses - sel - basilic

- râper la carotte et couper la tomate en petits cubes,
- couper les asperges en petits morceaux et garder les pointes pour le décor.
- saler et laisser reposer au frais.
- bien égoutter le thon
- monter la crème liquide en chantilly et ajouter le pesto.
- vider l'eau rendue par les crudités et arroser de jus de citron puis ajouter les baies roses écrasées.
- mettre les crudités au fond des verrines, puis le thon et recouvrir de chantilly au pesto et décorer avec les pointes d'asperge et une feuille de basilic

## ➤ Foie gras à la compotée de poires :

1 tranche épaisse de foie gras cuit - 4 poires - 15 grs de beurre - 1 c. à soupe de sucre en poudre - 1 c. à soupe de miel - 2 tranches de pain d'épices grillé - poivre - pignons

- poivrer le foie gras et le découper en petits cubes,
- éplucher et couper les poires en en conservant une pour le décor,
- dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter les poires, le sucre et le miel.
- laisser fondre à feu moyen
- faire griller le pain d'épices et le mixer en fine chapelure.
- Monter les verrines avec les cubes de poire et le foie gras, décorer avec la poudre de pain d'épices et des lamelles de poire crue. Ajouter quelques pignons selon votre goût.

### ➤ Compotée de figues au foie gras :

1 tranche épaisse de foie gras cuit - quelques figues (soit fraîches ou congelées, soit sèches que vous aurez réhydratées) - 1 c. à soupe de miel - sel - poivre

- couper le foie gras en dés,
- mixer les figues avec le miel
- mettre la purée de figues au fond des verrines, déposer les dés de foie gras dessus, sel et poivre.

### ➤ Endives, mousse au bleu et éclats de noix :

2 endives crème fraîche liquide - bleu d'auvergne - quelques cerneaux de noix, vinaigrette

- couper les endives en fines lamelles et arroser de vinaigrette
- monter la crème en chantilly et ajouter le bleu.
- mettre les endives en fond de verrine, puis la chantilly et décorer de quelques brisures de noix.

### ➤ Saumon fumé à la mousse de mascarpone :

150 grs de mascarpone - 150 grs de fromage blanc - 15 cl de crème liquide - 3 tranches de saumon fumé - œufs de saumon - 1 c. à soupe de ciboulette - jus de citron - sel, poivre

- dans un saladier, mélanger le mascarpone, le fromage blanc et la crème.
- fouetter pour obtenir un mélange onctueux.
- incorporer la moitié du jus de citron, le sel et le poivre.
- découper le saumon en allumettes et les répartir dans le fond des verrines.
- arroser le saumon avec le jus de citron restant
- couvrir de mousse au mascarpone, puis d'œufs de saumon,
- parsemer de ciboulette ciselée.

### ➤ Verrines de chèvre :

5 c. à soupe de chèvre frais - 5 c. à soupe de fromage blanc - tomates confites - 3 tranches de jambon cru - 8 feuilles de basilic frais - 1 tranche de pain grillé - sel, poivre

- couper le pain grillé en petits cubes et les poêler pour qu'ils croustillent bien. Saler, poivrer
- mélanger les deux fromages.
- couper les tomates très fin et le jambon cru en fines lanières
- dans les verrines, déposer une couche de fromage, les dés de tomates, le jambon cru, le pain grillé et une feuille de basilic

### ➤ Purée de carottes, germes de radis et magret de canard fumé :

4 carottes - 15 pignons - magret de canard en tranches - sel, poivre

- cuire les carottes et les réduire en purée
- griller les pignons et les écraser
- dans chaque verrine mettre de la purée de carottes, les pignons, les germes de radis et terminer par une tranche de magret fumé

### ➤ Mousse de betterave, pomme, saumon et chantilly au roquefort :

2 pommes - 1 betterave rouge - 150 grs de St Moret - 1 boîte de saumon au naturel - crème fraîche liquide - roquefort - quelques pistaches

- éplucher les pommes et les couper en petits dés. Les citronner légèrement, afin qu'ils ne s'oxydent pas.
- émietter le saumon à la fourchette et le mélanger à la moitié du St Moret
- mixer la betterave avec le reste du St Moret
- monter la crème en chantilly et lui ajouter le roquefort dès qu'elle se tient
- concasser quelques pistaches
- monter les verrines avec la mousse de betterave en fond, puis le saumon, les dés de pomme, la chantilly de roquefort et décorer de pistaches.

### ➤ Clémentines aux crevettes :

3 clémentines - 12 crevettes - 1 c. à soupe de mayonnaise au citron - 1 yaourt brassé - 5 branches de coriandre fraîche - sel et poivre

- éplucher les clémentines, les séparer en quartiers et les couper en petits morceaux,
- couper les crevettes décortiquées en tronçons
- mélanger le yaourt, la mayonnaise et la coriandre ciselée, saler et poivrer.
- ajouter ce mélange aux clémentines et aux morceaux de crevettes.
- mettre dans les verrines

### ➤ Crème de potiron au chorizo :

$\frac{1}{4}$  de potiron -  $\frac{1}{2}$  bouillon de cube de légumes - 1 petit suisse - 12 tranches de chorizo - 1 oignon - 1 c. à soupe d'huile d'olives - pain grillé

- couper le potiron, ôter les graines et la peau.
- mettre l'huile dans une cocotte, ajouter l'oignon pelé et émincé,
- ajouter les cubes de potiron, le bouillon cube et  $\frac{1}{2}$  litre d'eau.
- faire cuire 15 mns, puis passer au mixeur avec le petit suisse, sel et poivre.
- mettre la crème de potiron en fond de verrine, ajouter le chorizo coupé en morceaux et le pain grillé émietté.

### ➤ Crème de lentilles au jambon cru :

100 grs de jambon cru - 200 grs de lentilles cuites - 50 grs de fromage frais (type St Moret) - 6 tranches de poitrine

- couper les tranches de poitrine en morceaux et les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes
- mixer les lentilles cuites avec le fromage, saler et poivrer à votre goût,
- couper le jambon cru en lamelles et répartir dans le fond des verrines,
- ajouter la crème de lentilles et terminer par un morceau de poitrine croustillante

### ➤ Pommes au boudin noir :

4 pommes 4 c. à soupe de sucre - 200 grs de boudin noir - 2 c. à soupe de beurre

- éplucher les pommes et les couper en petits cubes.
- les faire revenir dans la moitié du beurre, puis ajouter le sucre, mélanger et laisser cuire environ 5 mns pour les faire dorer,
- couper le boudin noir en rondelles et le faire revenir dans le reste du beurre. laisser rissoler pendant 5 mns.
- enlever la peau du boudin et le couper en petits morceaux.
- monter les verrines avec une couche de pommes, une couche de boudin et terminer par une couche de pommes.

## des idées de brochettes aussi .....

### ➤ Brochette de crevettes :

20 crevettes roses - 1 mangue - concentré de tomates - piment

- décortiquer les crevettes et les faire sauter à la poêle avec un peu d'huile et du concentré de tomates.
- ajouter un peu de piment
- couper la mangue en dés
- sur une brochette, intercaler un dé de mangue entre 2 crevettes.

### ➤ Brochette ananas / tomate / mozzarella :

Ananas - tomates cerise - billes de mozzarella - olives noires

- couper l'ananas en dés
- sur une brochette, mettre un dé d'anas, une tomate cerise, une bille de mozzarella et une olive noire.

## Amuses-bouches à présenter dans des cuillères :

### ➤ Concombre, truite fumée et sauce moutarde :

150 grs de truite fumée - 1 petit concombre - 3 c. à soupe de moutarde - 2 c. à soupe de crème épaisse - ciboulette - poivre

- peler le concombre, le couper en deux et retirer les graines,
- couper la chair en très fines lamelles et la faire dégorger au frais pendant 1 h saupoudrée d'un peu de sel.
- émincer les tranches de truite fumée.
- dans un bol, mélanger la crème, la moutarde, la ciboulette ciselée, le poivre,
- égoutter le concombre en le pressant entre vos mains
- dresser les cuillères en mettant du concombre, la sauce à la crème et moutarde, la truite et la ciboulette pour la déco.

### ➤ Confit d'oignons et magret de canard fumé :

3 oignons - 1 c. à soupe de sucre en poudre - 2 c. à soupe de vinaigre balsamique - huile d'olive - magret de canard en tranche

- éplucher et émincer les oignons.
- mettre un peu d'huile d'olive dans une poêle et ajouter les oignons,
- quand les oignons sont translucides, ajouter un peu d'eau et le vinaigre,
- laisser s'évaporer et saupoudrer de sucre, puis laisser mijoter environ 15 mns en surveillant.
- Laisser refroidir puis mettre dans les cuillères :  
confit d'oignons et 1 tranche de magret de canard