



### Recettes des Tapas composant l'assiette (qté pour 6 personnes)

- **Petite soupe froide au chorizo :**

- 30 cl de jus de carotte – 50 cl de jus de tomate – 10 cl de jus d'ananas – petit chorizo fort – 1 c. à soupe de ketchup – 1 c. à soupe de worcestershire sauce – qq gouttes de tabasco – paprika – sel de céleri – poivre.

Mélanger les 3 jus, ajouter le ketchup, quelques gouttes de tabasco et la worcestershire sauce. Mixer le tout. Relever de sel de céleri et de poivre. Verser dans des petits verres et y ajouter 1 à 2 rondelles de chorizo sur une pique en bois. Saupoudrer d'une pincée de paprika au moment de servir.

- **Aïoli :**

- 1 kg de pommes de terre – 1 jaune d'œuf – 25 cl d'huile – 1 gousse d'ail – sel – poivre

Faire cuire les pommes de terre avec leur peau. Après refroidissement, les peler et les découper en gros cubes. Faire une mayonnaise et y ajouter une gousse d'ail hachée, sel poivre. Mélanger aux dés de pommes de terre et tenir au frais jusqu'au moment de servir.

- **Empanadas au thon :**

- 1 pâte feuilletée – 2 oignons blancs – 3 gousses d'ail – 400 grs de pulpe de tomates – 100 grs de thon à l'huile d'olive – 100 grs d'olives vertes dénoyautées – 1 œuf dur – 5 cl d'huile d'olive – persil plat – sel – poivre – piment.

Peler et hacher l'ail et les oignons ; les faire revenir dans l'huile d'olive doucement. Verser la pulpe de tomates égouttée et laisser cuire 5 à 10 mns. Ajouter le thon égoutté, les olives hachées et l'œuf dur haché, sel, poivre, une pincée de piment et le persil ciselé. Remuer sur le feu 5 mns. Préchauffer le four à 180° ; étaler la pâte feuilletée et découper des cercles d'environ 10/11 cm de diamètre. Garnir d'une cuillère à soupe de farce, mouiller le pourtour à l'eau et rabattre un côté pour former un chausson. Bien appuyer pour éviter que les chaussons ne s'ouvrent en cuisant. Dorer à l'œuf avant d'enfourner pour environ 30 mns. Déguster chaud, tiède ou froid.

- **Mousse de patate douce :**

- 1 kg de patates douces – 13 cl de crème liquide – sel, poivre – chorizo doux

Eplucher les patates douces, les couper en gros cubes et faire cuire à l'eau salée. Réduire en purée au pied à soupe. Garder éventuellement un peu d'eau de cuisson si purée trop épaisse. Monter la crème bien froide en chantilly et l'incorporer à la purée. Rectifier l'assaisonnement et mettre en verrine.

- **Acras de morue :**

- 150 grs de morue dessalée et cuite – 200 grs de farine – ½ c. à café de levure – 15 cl d'eau – 2 oignons nouveaux coupés très fin (vert compris) – 2 œufs – sel (si nécessaire) – poivre et piment selon goût

Préparer la pâte comme une pâte à crêpes en mélangeant au fouet farine, levure, eau et jaunes d'œufs. Ajouter la morue effeuillée, les oignons, et épices. Ajouter les blancs d'œufs battus en neige. Faire frire par petites cuillerées dans l'huile chaude et égoutter sur du papier absorbant.

- **Flan à l'ananas :**

- 1 grosse boîte d'ananas au sirop (soit 340 grs égoutté) – 100 grs de sucre – 6 œufs – 3 cl de jus de citron vert – caramel liquide

Mettre l'ananas dans le bol du robot et mixer. Ajouter le sucre, les œufs, le citron vert et mixer à nouveau. Ne pas hésiter à mixer à nouveau au mixeur plongeant, afin de bien réduire l'ananas en purée. Verser le caramel au fond du moule, puis la préparation et faire cuire au bain marie pendant environ 1 h à 190°. Démouler froid.