



LES RECETTES DU PARTAGE



Invités

Qu'est-ce que tu nous
pré pares de bon pour
ce soir ? 😊

Vous

Je ne dirais qu'une chose :
apéritif dinatoire !! 🍷 🍴 🍷 🍴 🍷 🍴



❤️ 3



LES RECETTES DU PARTAGE

Une fois l'apéritif dinatoire lancé,
à vous de jouer !





Edition non-commerciale publiée en juin 2025

Ouvrage conçu, mis en page, édité et imprimé par le réseau des médiathèques de Grand Paris Sud, en partenariat avec le service senior de la ville de Moissy-Cramayel.

Images et conception graphique : ©Canva, photos de la médialudothèque et/ou créditées.

Pour la présente édition :

© 2024, Médialudothèque La Rotonde
Place du 14 juillet 1789
77550 Moissy-Cramayel

Contact :

01.64.88.17.40

<https://reseaumediathèques.grandparissud.fr/>

Ne pas jeter sur la voie publique.





PRÉFACE

Ce livre, conçu **sur l'année 2025 à la médialudothèque La Rotonde à Moissy-Cramayel (77)**, rassemble quelques recettes familiales expérimentées tout au long de nos vies, appréciées par petits et grands. Celles-ci ont été élaborées et rassemblées par un petit groupe de femmes seniors moisséennes désireuses de transmettre leurs savoir-faire culinaires ; avec l'aide des bibliothécaires du secteur adulte. Les plats, desserts et boissons proposés dans cet ouvrage portent essentiellement sur **le thème de l'apéritif dinatoire** alliant simplicité, convivialité et partage. Ainsi, toutes ces recettes préparées à l'avance permettent à l'hôte de profiter pleinement de ses convives !

Françoise D., Françoise G., Michèle,
Monique, Nadine et Pascale



SOMMAIRE

POUR COMMENCER

P.08

Tartines mascarpone et haddock p.10 / Crevettes marinées p.12 / Rillettes de sardines p.14 / Verrines de betterave p.18 / Guacamole p.20 / Torsades aux sésames p.22

À GRIGNOTER

P.23

Moelleux champignons et lardons p.26 / Clafoutis aux oignons p.28 / Gaufres salées p.32 / Cannelés au chorizo p.34 / Gougères au fromage p.36

À PARTAGER

P.36

Tarte aux poireaux p.40 / Pizza Odette p.44 / Pissaladière de mon enfance p.46 / Terrine au saumon p.50 / Saucisson brioché p.52

À PICORER

P.50

Merveilles du Périgord p.56 / Cannelés bordelais p.58

À DÉGUSTER

P.56

Kouglof de la Robertsau p.62 / Tarte au sucre p.64 / Nougat glacé p.66 / Roulé au chocolat p.68 / Tarte aux pommes à l'alsacienne p.72 / Cake banane et coco p.74 / Crumble à ma façon p.76

POUR S'HYDRATER

P.73

Spritz p.80 / Sangria p.82 / Punch coco p.84 / Cocktail des îles (sans alcool) p.86 / Mojito (sans alcool) p.88

INDEX

PAGES

01

PROTÉINES

Poissons & fruits de mer
Viande
Œufs

10, 12, 14, 42, 46
26, 28, 34, 40, 44, 52
22, 26, 28, 32, 34, 36, 40, 50, 52,
56, 58, 62, 64, 66, 68, 72, 74, 76

02

PRODUITS LAITIERS

Lait
Crème
Beurre
Fromage

32, 34, 46, 52, 56, 58, 62, 72
18, 26, 40, 52, 64, 66, 72, 76
26, 32, 34, 36, 40, 50, 56, 58, 62, 64, 72, 74, 76
10, 14, 18, 28, 32, 34, 36, 40, 44

03

LÉGUMES

Tomates
Olives
Oignons ou
échalotes

20, 44
44, 46
14, 18, 20,
26, 28, 44, 46

Ail 12, 18, 20, 46
Herbes 10, 12, 14, 18, 22,
aromatiques 26, 44, 46, 88

04

FRUITS

Fruits exotiques
Pommes
Arachides

74, 84, 86
72, 76, 82
62, 66, 76

Fruits secs 62
Agrumes 10, 12, 14, 20,
80, 82, 86

05

CÉRÉALES

Pain & biscottes
Fonds de tarte
Farine & féculé

10, 50
22, 44, 72
32, 34, 36, 40, 44, 46, 52, 56,
58, 62, 64, 68, 72, 74, 76

03

AUTRES

Épices 18, 20, 22, 44, 72, 82
Chocolat 68
Vanille 56, 72, 84
Alcool 56, 58, 62, 80, 82, 84

Eau pétillante 80, 88





PARTIE SALÉE

''' Pour commencer

Rien de tel, pour débiter un apéritif
dinatoire digne de ce nom, de proposer
à vos invités quelques amuse-bouches à
tremper ou à piocher !





Côté mer

- 10.....Tartines mascarpone et haddock
- 12.....Crevettes marinées
- 14.....Rillettes de sardines

RECETTE N°1

Tartines mascarpone et haddock

Difficulté



Dans une large assiette



4 personnes



15 minutes



©Odélices

Ingrédients :

- 4 c.à.s de mascarpone
- le jus et zeste d'1 orange (30 ml)
- le jus d'1/2 citron (15 ml)
- 4 tranches de pain de campagne
- 200 g de tranches de haddock fumées
- 4 brins de cerfeuil ou d'aneth
- 2 c.à.s d'huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation :

1. Mélanger le mascarpone avec les jus d'orange et de citron, ainsi que l'huile d'olive. Assaisonner selon la préférence.
2. Étaler la préparation sur les tranches de pain.
3. Trancher le haddock en morceaux fins, puis le déposer lui aussi sur le pain.



4. Ajouter les zestes d'orange, le cerfeuil ou l'aneth effeuillée et le poivre avant de servir.



N'hésitez pas à goûter la crème avant de la tartiner sur les tranches de pain, l'assaisonnement est vraiment important dans l'équilibre des goûts.

Nadine



"J'adore le goût frais et iodé aux parfums d'agrumes que procure cette recette. Ces tartines s'accompagnent à merveille de toute autre sorte de finger food !"

RECETTE N°2

Crevettes marinées

Difficulté



Dans un plat creux



4 personnes



15 minutes



©Cuisine AZ

Ingrédients :

- 300 g de crevettes fraîches cuites
- 4 gousses d'ail
- 6 c.à.s d'huile d'olive à la mandarine ou à défaut, ajouter du jus de mandarine dans l'huile d'olive
- Quelques brins de coriandre
- Sel et poivre

Préparation :

1. Décortiquer les crevettes et éplucher l'ail. Veiller à **enlever la veine centrale** des crevettes pour éviter un goût trop fort.
2. **Mixer l'ail à l'aide d'un mixeur** ou par défaut, au couteau. Mélanger les crevettes à l'ail dans le plat.
3. Ajouter l'huile d'olive de votre choix, **à la mandarine si possible !**

4. Saler et poivrer, puis ajouter un peu **de coriandre fraîche ou de persil.**

5. Servir frais !



Il s'agit d'une recette qui peut se préparer la veille du repas ou le matin même. De plus, il est possible de changer ou d'ajouter des épices, les herbes de votre choix, de l'huile d'olive aromatisée à un autre parfum...
Veillez à utiliser des crevettes fraîches et non congelées !

Françoise G.



"J'ai créé moi-même cette recette, avec l'inspiration qui m'est venue de mélanger de l'huile d'olive aromatisée à la clémentine que j'avais, avec des crevettes."

RECETTE N°3

Rillettes de sardines

Difficulté



Dans un saladier ou un bol



4 personnes



10 minutes



© Cuisine AZ

Ingrédients :

- 30 g d'échalote
- 200g de sardine à l'huile en conserve
- 60 g de jus de citron
- 100 g de fromage frais (type Saint Môret)
- 1 c.à.c de ciboulette ou de persil
- Sel et poivre



Préparation :

1. Dans un petit saladier, **émietter les sardines** en enlevant l'arête centrale.
2. Rajouter **le fromage, les échalotes finement hachées ainsi que la ciboulette ou le persil** ciselé très fin. Assaisonner avec un peu de poivre, un léger soupçon de sel. Goûter et rectifier si besoin.

3. Mélanger bien le tout avec une spatule ou une cuillère, jusqu'à obtenir **une texture homogène de tous les ingrédients**.

4. **Mettre au frais** avant de déguster !



On peut remplacer les sardines par du thon en conserve selon le goût, voire même du poisson frais.

Michèle



"Pour des invités de dernière minute, c'est une recette rapide et délicieuse ; et personnellement, j'ai toujours des sardines à la maison !"



Côté terre

18.....Verrines de betterave

20.....Guacamole

22.....Torsades au sésame

RECETTE N°4

Verrines à la mousse de betterave

Difficulté



Dans des
verrines



Une dizaine de
verrines



30 minutes + quelques
heures de repos

Ingrédients :

- 200 g de betteraves rouges cuites sous-vide
- 100 g de fromage frais (type Saint Môret)
- 2 c.à.s d'huile d'olive
- 1 c.à.s de vinaigre balsamique
- 1/2 échalote
- 1 petite gousse d'ail
- 80 g de fromage de chèvre frais
- 10 cl de crème liquide
- Piment d'Espelette
- Ciboulette
- Sel et poivre



Préparation :

1. **Couper les betteraves en dés puis les mixer** avec le fromage frais type Saint Môret, l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, l'échalote, le piment d'Espelette et l'ail. Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin.
2. Verser cette première préparation dans **des verrines à mi-hauteur**.
3. Dans un **saladier préalablement mis au frigo pour le refroidir**, verser la crème liquide, le fromage de chèvre et le poivre. Avec un fouet électrique, monter le tout en une chantilly ferme.



4. Garnissez une poche à douille et pochez la chantilly **dans les verrines sur la mousse de betterave**. Cette étape peut aussi se réaliser sans poche à douille, avec une petite cuillère.

5. Parsemez de ciboulette ciselée. **Réservez au frais quelques heures** avant le service.



Ajouter l'ail avec parcimonie, qui peut trop déséquilibrer la saveur de la verrine s'il prend le pas sur le goût du fromage et de la betterave.

Nadine



"C'est toujours compliqué de servir des betteraves pour leur goût particulier, et je trouve que la fraîcheur de cette recette aide à rabiboher certains avec ce légume peu populaire."

RECETTE N°5

Guacamole



Difficulté



Dans un bol de
présentation



4 personnes



10 minutes

Ingrédients :

- 3 avocats bien mûrs
- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 1 c.à.s de pulpe de tomates
- 1 c.à.c de tabasco
- 1 jus de citron vert (environ 30 ml)
- Sel et poivre

Préparation :

1. Éplucher l'oignon rouge et l'ail, les couper en 4 et **les hacher dans un robot pour obtenir des morceaux assez fins**. Si vous n'avez pas de robot, il est possible de les émincer au couteau le plus finement possible.
2. Ajouter les avocats pelés et dénoyautés, la pulpe de tomate, le tabasco et le jus de citron. **Saler et poivrer**.
3. **Mixer tous ces ingrédients ensemble** pour obtenir une purée plus ou moins onctueuse selon les goûts.



De la même manière, si vous n'avez pas de mixeur, **il est possible d'écraser les ingrédients ensemble** dans un plat profond avec une fourchette.

4. Servir frais, avec des herbes comme de la coriandre, par exemple !



Vous pouvez servir le guacamole à température ambiante et accompagné de petits toasts grillés ou des tortillas !



Françoise D.



"C'est une recette que j'ai découverte auprès d'une collègue brésilienne, qui l'a cuisinée et que j'ai adoré."

RECETTE N°6

Torsades au sésame



Difficulté



Avec une plaque en tôle



Une dizaine de personnes



10 minutes de préparation + 20 minutes de cuisson

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée rectangulaire
- 1 jaune d'œuf
- Des graines de sésame, du persil et/ou tout autre condiment pouvant assaisonner la pâte (paprika, etc.)

Préparation :

1. Préchauffer votre four à 180°C. Dérouler **la pâte feuilletée sur une plaque allant au four** en ajoutant une feuille de papier cuisson dessous.
2. Séparer le blanc du jaune d'œuf et **étaler le jaune d'œuf sur un seul côté de la pâte** à l'aide d'un pinceau.
3. Jeter les graines de sésame à volonté puis du persil haché sur la pâte, et **tout autre condiment pouvant donner du goût.**



4. Découper **des lamelles d'1 cm environ** et les rouler en torsades.
5. Enfourner **la préparation à 180°C et laisser cuire de 15 à 25 mn** selon la puissance de votre four. Vérifier la couleur de la pâte et sortir dès que celle-ci est devenue dorée et cuite à cœur.



Cette recette me sert de couteau suisse lors de mes apéros : elle se marie à merveille à tous types de dips. Idéalement, les feuilletés sont servis à la sortie du four, afin d'éviter que la pâte ne s'assèche trop.

Nadine



"J'aime bien cette recette car elle est très facile à faire, notamment avec mes petits-enfants."



PARTIE SALÉE

À grignoter[!]

Maintenant que vos convives ont pu déguster vos premières bouchées, passons à la suite, à base de cakes, gougères et autres cannelés salés...





Froid

26.....Moelleux champignons et lardons

28.....Clafoutis aux oignons

RECETTE N°7

Moelleux champis-lardons

Difficulté



Dans des moules à cake individuels ou un plat entier



8 personnes



15 minutes + 20 minutes de cuisson



©La Popotte @ Lolo

Ingrédients :

- 300 g de champignons de Paris
- 30 g d'échalote
- 50 g de beurre
- 100 g de lardons fumés
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 1 œuf entier + 2 jaunes
- 2 c.à.s de ciboulette hachée
- Sel et poivre

Préparation :

1. Emincer les champignons, puis ciseler l'échalote. Dans une poêle, **faites fondre le beurre et cuire doucement l'échalote.** Ajouter les lardons puis les champignons.
2. Couvrir, puis laisser cuire à feu doux pendant 3 à 4 minutes. Enlever ensuite le couvercle, et continuer la cuisson **jusqu'à évaporation complète de l'eau.**
3. Saler et poivrer généreusement. Mélanger **la crème fraîche, l'œuf entier et les 2 jaunes d'œuf.**



4. Ajouter à la crème **les champignons, la ciboulette, et mélanger.**

5. Graisser les moules avec de l'huile ou du beurre, **puis remplir chaque empreinte avec le mélange homogène** jusqu'à 1 cm du bord. Cuire au four 180°C pendant 15 à 20 minutes.



La pâte de la préparation peut être préparée la veille, ou congelée pour une utilisation ultérieure. Cette recette peut aussi être déclinée en tartelette si l'on enlève la crème et les œufs !



Françoise G.



"J'ai connu cette recette lors d'un atelier cuisine, que j'aime désormais cuisiner dans un format plus familial, en entrée avec une bonne salade verte."

RECETTE N°8

Clafoutis aux oignons

Difficulté



Dans un plat à gratin



6 personnes



15 minutes + 40 minutes de cuisson



©750G

Ingrédients :

- 3 gros oignons
- 200 g de lardons naturels
- 4 œufs
- 25 cl de fromage frais à 0% (en faisselle)
- 100g de gruyère râpé
- De l'huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation :

1. Préchauffer le four à 160°C. Emincer les oignons, **les faire revenir à feu doux** dans une poêle avec de l'huile d'olive.
2. Réserver sur du papier absorbant. **Faites revenir dans la même poêle les lardons**, puis réserver de nouveau sur du papier absorbant.
3. Dans un saladier, **fouetter les œufs, le fromage blanc, le gruyère râpé**, saler et poivrer.



4. Huiler un plat à gratin afin que la préparation n'accroche pas à la cuisson. **Verser le mélange œuf-fromage blanc dans le plat.**

5. Ajouter par-dessus les oignons et les lardons, **puis enfourner et laisser cuire environ pendant 40 minutes à 160°C.**



Le clafoutis peut-être servi chaud ou froid, c'est vous qui décidez ! Il est tout à fait possible de remplacer les lardons par du blanc de poulet, et d'enlever ou remplacer le fromage par un autre.

Françoise G.



"C'est une amie qui faisait un régime qui m'a donné cette recette, que j'apprécie car elle est délicieuse malgré son faible taux de calories. Une manière de se faire plaisir sans trop culpabiliser !"



Chaud

32.....Gaufres salées

34.....Cannelés au chorizo

36.....Gougères au fromage

RECETTE N°9

Gaufres salées

Difficulté



Avec un moule à gaufre ou un appareil à gaufre



8 gaufres



10 minutes + 15 minutes de cuisson

Ingrédients :

◦ Pour la pâte :

- 65 g de beurre doux
- 100 g de fécule de maïs
- 5 g de sucre glace
- 3 g de levure chimique
- 2 œufs

- 260 g de lait demi-écrémé
- 5 g de sel

◦ Pour la garniture :

- 2 c.à.c d'aneth et 30 g de parmesan râpé
- OU**
- 2 c.à.c d'origan et 30 g de gruyère râpé

Préparation :

1. Préchauffer votre four à 220°C. Préparer votre moule en le plaçant sur une grille allant au four. faites **fondre le beurre au micro-ondes quelques secondes** à faible température.

2. Dans un grand bol, **verser le farine, la fécule de maïs, le sucre glace et la levure chimique**. Séparer les blancs des jaunes d'œufs et ajouter les jaunes au mélange précédent.

3. Verser le lait peu à peu en mélangeant au fouet pour éviter de créer des grumeaux. **Monter les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Les incorporer au mélange précédent.** Ajouter enfin le beurre

fondu en fin filet, afin qu'il ne cuise pas le tout.



© Casserole et chocolat



4. Pour des **gaufres nordiques**, ajouter l'aneth et le parmesan. Pour des **gaufres à l'italienne**, ajouter l'origan et le gruyère.

5. Placer **votre moule vide 5 minutes dans le four**, puis le garnir de **pâte à la louche**, et faites cuire 15 minutes à 220°C. Si vous utilisez un appareil à gaufres, veiller à le préchauffer en amont et à graisser les plaques.



Vous pouvez aussi garnir les gaufres salées de différents ingrédients : jambon de pays, roquette, tomates cerises... libre cours à votre imagination !



Françoise G.



"J'affectionne cette recette car elle a le mérite d'être simple et rapide, et fait toujours son petit effet lors d'apéritifs que j'organise avec mes copines. Le simple fait de manger des gaufres, habituellement sucrées en apéritif, surprend souvent !"

RECETTE N°10

Cannelés au chorizo

Difficulté



Avec des moules à cannelés



6 personnes



1 heure + 45 minutes de cuisson



©Amandine Cooking

Ingrédients :

- 100 g de farine
- 130 g de comté
- 100 g de chorizo
- 60 g de beurre
- 1 œuf + 1 jaune
- 50 cl de lait demi-écrémé
- Sel et poivre

Préparation :

1. Verser le lait dans une casserole, ajouter le beurre et amener à ébullition. Pendant ce temps, préchauffez votre four à 210°C.
2. Dans un saladier, mélanger l'œuf, le jaune d'œuf, poivrer et saler. Incorporer la farine de manière homogène.
3. Verser le lait tiédi en plusieurs fois et remélanger. Mixer le tout, si possible dans un blender, ou sinon au fouet.



4. Ajouter le comté râpé et le chorizo coupé en petits morceaux puis mélanger. **Verser la pâte dans les moules à cannelés** en silicone et enfourner pendant 45 minutes.

5. **Démouler sur une grille une fois tiédis.** Vous pouvez consommer ces cannelés tièdes ou froids.



La réussite de la recette réside surtout dans la cuisson ! Il vaut mieux que vos cannelés sortent un peu trop cuits que pas assez.



Nadine



"J'aime cette recette qui séduit mes invités à chaque fois que je la fais à l'apéro. Elle est surtout appréciée pour le goût très moelleux et piquant à la fois !"

RECETTE N°11

Gougères au fromage

Difficulté



Avec une plaque en tôle



6 personnes



15 minutes + 20 minutes de cuisson



© Papa en Cuisine

Ingrédients :

- 250 g d'eau
- 250 g d'œufs battus en omelette (environ 4 œufs)
- 125 g de beurre doux
- 150 g de farine
- 80 g de gruyère râpé
- 1 pincée de sucre
- Sel et poivre

Préparation :

1. **Préparer la pâte à choux** : dans une casserole à fond épais, mettre l'eau, le sel, le beurre. Faire chauffer sur feux moyen jusqu'à obtenir un léger frémissement. Préchauffer le four à 180°C.
2. Hors du feu, ajouter la farine en une seule fois et mélanger avec si possible une cuillère en bois. **Puis remettre sur feu doux jusqu'à dessèchement de la pâte** (elle doit se détacher de la casserole).
3. Retirer du feu, incorporer les œufs battus, le gruyère râpé et mélanger sans mixer **jusqu'à ce que le tout soit correctement homogène.**



4. Disposer la pâte en petites boules à l'aide de deux cuillères sur la tôle. Celle-ci doit être préalablement beurrée ou garnie de papier cuisson.

5. Enfourner à 180°C pendant 20 minutes.



Pour ajouter une belle dorure aux gougères, vous pouvez les badigeonner avant la cuisson d'un peu de jaune d'œufs. Il est possible aussi d'ajouter quelques petites lanières de jambon sec.



Monique



"C'est une bouchée toujours très appréciée à l'apéro, qui impressionne les invités. Il est possible de les faire en plus gros format pour les servir en entrée, garnies avec du fromage frais et du saumon par exemple."



PARTIE SALÉE

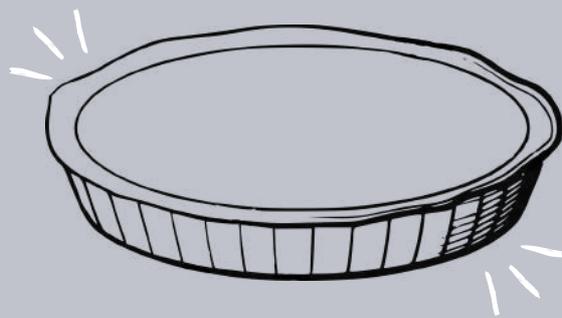
À partager

Passons aux choses sérieuses ! C'est le moment de mettre les petits plats dans les grands, de sortir les plats réconfortants et conviviaux qui vont donner envie à vos invités de se servir et espérons, d'en laisser pour les autres...



Plat à tarte

40.....Tarte poireaux et jambon



RECETTE N°12

Tarte poireaux et jambon

Difficulté



Dans un moule à tarte



6 personnes



1 heure + 45 minutes de cuisson

Ingrédients :

◦ Pour la pâte brisée :

- 250 g de farine
 - 175 g de beurre
 - 1 œuf
- OU possibilité d'en acheter une

◦ Pour la garniture :

- 1 kg de poireaux

- 200 g de jambon blanc
- 100 g d'emmental râpé

◦ Pour l'appareil à quiche :

- 3 œufs
- 20 cl de crème fraîche
- Muscade
- Sel et poivre

Préparation :

1. Préparer votre pâte brisée : en versant de la farine dans un bol, incorporer 1/2 cuillère à café de sel. Couper 125g de beurre en petits morceaux et les ajouter à la farine. Travailler le tout en mélangeant la pâte du bout des doigts. Séparer le blanc du jaune de l'œuf, et ajouter le jaune d'œuf à la pâte. Puis progressivement, mettre 2 cuillères à soupe d'eau froide. Pétrir légèrement jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Former une boule avec la pâte et laisser reposer pendant 30 minutes au réfrigérateur. Dans le cas où vous ne faites pas votre pâte vous-même, passer directement à l'étape n° 2.

2. Nettoyer minutieusement les poireaux en les incisant au centre pour en retirer toute trace de terre. Couper les poireaux en fines rondelles et les faire doucement fondre dans du beurre à feu doux pendant environ 15 minutes. Assaisonner de sel et de poivre et incorporer et mélanger 10 cl de crème.



©Sainplement healthy



3. Préchauffer votre four à 210°C. Étaler la pâte en l'utilisant pour tapisser le moule à tarte préalablement beurré, en ajoutant 10 g de beurre. Piquer le fond de la pâte à l'aide d'une fourchette, puis répartir les poireaux dessus et le jambon.

4. Préparer l'appareil à quiche en mélangeant dans un bol les 3 œufs entiers et le reste de crème (10cl). Ajouter une pincée de muscade, salez et poivrez. Verser ce mélange sur les poireaux, soupoudrer la tarte avec l'emmental râpé et enfourner pour 30 minutes. Après 10 minutes, réduire la température à 180°C. Démoulez et servez bien chaud.



Vous pouvez remplacer la pâte brisée par une pâte feuilletée. Vous pouvez aussi remplacer le jambon par du saumon... mais dans ce cas, ne pas mettre d'emmental.

Michèle

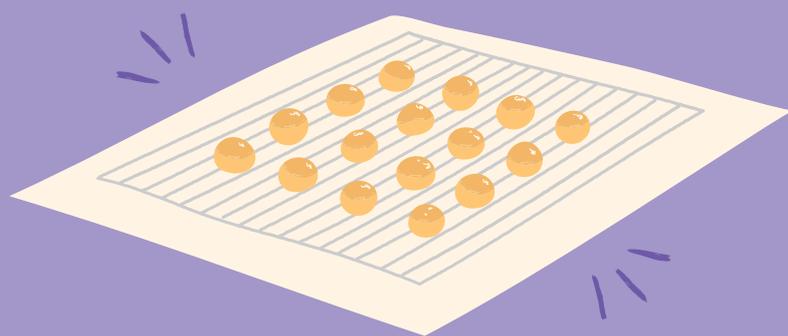


"C'est la recette de ma maman, que j'affectionne beaucoup, et qui marche toujours même après toutes ces années !"

Plaque et grille

44.....Pizza Odette

46.....Pissaladière de mon enfance



RECETTE N°13

Pizza Odette

Difficulté



Avec une plaque en tôle



8 personnes



30 minutes + 20 minutes de cuisson

Ingrédients :

- 1 gros poivron vert ou 3 petits poivrons colorés
- 6 gros oignons jaunes
- 150 g à 200 g de lard fumé
- 1 grosse boîte de tomates pelées (environ 50 cl)
- 300g de comté
- 1 à 2 pâtes à pizza rectangulaire (fine ou épaisse)
- Herbes de Provence et origan
- 2 à 3 c.à.s d'huile d'olive
- Olives (si l'on aime ça !)
- Sel et poivre

Préparation :

1. Couper les poivrons en fines lamelles, les **faire revenir dans un faitout** avec de l'huile d'olive. Lorsque les poivrons sont revenus, ajouter les oignons hachés et bien remuer. Laisser dorer.
2. Ensuite, ajouter le lard coupé en petits morceaux et laisser revenir l'ensemble quelques minutes, puis y mettre les tomates (que vous pouvez couper en deux). **Ajouter le jus de celles-ci.** Mettre un peu de sel (les lardons sont déjà bien salés !), du poivre, des herbes de Provence et de l'origan.
3. Laisser mijoter en remuant de temps en temps **jusqu'à ce que ce tout le mélange absorbe bien** le jus de la boîte de tomates.



© My chef's Apron



4. Pendant ce temps-là, étaler la pâte à pizza sur une plaque. Si toutefois la plaque est plus grande, **vous pouvez y mettre deux pâtes à pizza en les superposant** un peu et en les collant.
5. Puis tapisser votre pâte avec le comté que **vous avez coupé en fines tranches ou lamelles**. Ajouter ensuite votre comptée de légumes au lard, puis parsemer à nouveau d'origan. Mettre quelques olives si vous aimez ça !
6. Cuire au four à **210°C pendant 20 mn.**



Cette pizza généreuse peut s'accompagner d'une belle salade verte.



pascale



"J'adore tout dans cette recette. Mais l'odeur, surtout... J'ai connu cette pizza par ma belle-sœur qui la cuisinait lors de nos repas festifs !"

RECETTE N°14

Pissaladière de mon enfance

Difficulté



Avec une plaque en tôle



6 personnes



1h30 + 35 minutes de cuisson

Ingrédients :

◦ Pour la pâte :

- 375 g de farine
- 1/2 cube de levure de boulanger
- 1 c.à.s de sucre
- 1 c.à.s bombée de lait
- 375 ml d'huile d'olive
- 1/2 c.à.c de sel

Préparation :

1. Commencer à préparer la pâte en mélangeant 150g de farine dans 20cl d'eau tiède avec la levure, l'huile, le sucre, le lait et le sel. **Laisser reposer 15 minutes.** Ajouter le reste de la farine.
2. Pétrir soigneusement et laisser lever sous un torchon à température ambiante. **La pâte doit doubler de volume.**
3. Pour la garniture, émincer finement les oignons et les mettre à fondre dans une sauteuse à couvert **pour leur faire rendre leur eau environ 15 mn**, puis découvrir et laisser s'évaporer le liquide. Assaisonner avec du sel et du poivre.



©yummix

◦ Pour la garniture :

- 1 kg d'oignons
- Une pincée de sucre
- 20 filets d'anchois au sel, bien rincés et séchés
- 20 olives noires
- 3 c.à.s d'huile d'olive, sel et poivre
- Herbes de Provence, thym, 1 gousse d'ail et feuilles de laurier



4. Ajouter 4 à 5 c.à.s d'huile d'olive, l'ail, le thym, le laurier, les herbes de Provence et le sucre. Cuire à feu doux, **jusqu'à produire une compotée** (les oignons doivent être moelleux, colorés et brillants).

5. Préchauffer le four à 210°C. Huiler un moule ou une tôle de four et étaler la pâte légèrement farinée. Sur la pâte, déposer votre compotée d'oignons, décorer avec les filets d'anchois et les olives. **Cuire à four chaud pendant 35 mn.**



Si vous ne voulez pas faire la pâte à pain vous-même, il est possible d'en acheter chez le boulanger par exemple.

Mais le goût sera plus neutre, car il manquera l'huile d'olive.

Monique

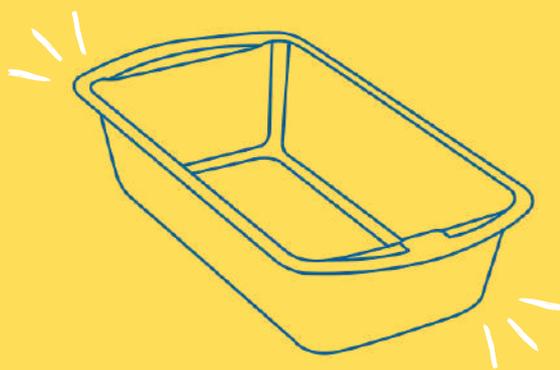


"C'est une recette que j'ai découverte enfant, dans un village d'Alpes Maritimes où les femmes du village venaient cuire au four du boulanger les pissaladières. L'odeur se répandait dans tout le village !"

Moule à cake

50.....Terrine de saumon

52.....Saucisson brioché



RECETTE N°15

Terrine de saumon

Difficulté



Dans un moule à cake



6 personnes



15 minutes + 20 minutes de cuisson

Ingrédients :

- 2 boîtes de saumon en conserve, de préférence du rose (environ 220 g)
- 4 biscottes
- 100 g de beurre
- 3 oeufs
- Sel et poivre

Préparation :

1. Écraser les biscottes dans le jus du saumon. Faire **fondre le beurre sans le faire brûler** et l'ajouter aux biscottes écrasées. Séparer les blancs des jaunes et réserver.
2. Rajouter **au mélange les 3 jaunes d'œufs** puis le saumon (que l'on vient d'écraser).
3. Monter **les blancs en neige mis de côté** et les incorporer au mélange, assaisonner avec plus ou moins d'épices.



©Étal des épices

4. Mettre **dans un plat à cake bien beurré** et faire cuire 50 minutes à four moyen (20 minutes à 180°C, puis baisser le four pour continuer la cuisson pendant 30 minutes à 160°C).



On peut l'accompagner d'une mayonnaise et présenter cette terrine en entrée. Dans tous les cas, cette terrine se sert à température ambiante.



Françoise D.



"C'est une collègue qui m'avait passé la recette, et quand je la fais, j'ai une pensée pour elle."

RECETTE N°16

Saucisson brioché

Difficulté



Dans un moule à cake



6 personnes



15 minutes + 30 minutes de cuisson



©Cuisine AZ

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure
- 20 cl de crème fraîche à 30%
- 3 œufs
- 1 saucisse Morteau ou 1 saucisson à cuire à l'ail (500 g)
- 1 pincée de sel

Préparation :

1. Dans **une grosse casserole**, mettre de l'eau à bouillir. Plonger la saucisse de Morteau ou le saucisson à l'ail pendant 20 minutes. Égoutter, attendre qu'elle refroidisse, puis enlever la peau.
2. Dans un saladier, **mélanger la farine, le sel, la levure, la crème fraîche et les œufs.**
3. Verser le **mélange dans un moule à cake préalablement graissé** (avec du beurre, de la margarine ou de l'huile),

et **enfoncez le saucisson tiède dans la pâte** jusqu'à ce qu'il soit bien recouvert.

4. Mettre au four 30 minutes à 200°C. Servir tiède !



Veillez à ce que le saucisson reste au milieu du moule, et pas trop au fond. Selon votre goût, vous pouvez ajouter un peu de moutarde et quelques olives dans la pâte ! Vous pouvez servir le plat avec des pommes de terre et une salade verte.

Monique et Nadine



"Ce plat nous rappelle notre jeunesse et les dîners de week-end qui s'organisaient dans nos familles à cette époque. Attention, le choix du saucisson est important : meilleure sa qualité est, meilleur le résultat sera !"



PARTIE SUCRÉE

À picorer[!]

Les petites choses salées commencent à manquer, il ne faudrait pas que la soirée manque de rythme (et de mets à déguster !) C'est le moment de passer au sucré, avec d'abord, quelques douceurs à picorer...



En vrac

56.....Merveilles du Périgord

58.....Cannelés bordelais



RECETTE N°17

Les merveilles du Périgord

Difficulté



Dans une poêle à friture



10 personnes



1h30 + 30 minutes de cuisson

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 10 cl de lait demi-écrémé
- 150 g de beurre doux
- 10 g de levure de boulanger
- 200 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- Eau de vie, rhum ou cognac (facultatif)
- Huile de friture (assez pour remplir la poêle)
- Sucre glace pour la finition
- Sel

Préparation :

1. faire ramollir le beurre en le sortant 15 minutes du frigo avant de commencer la recette. Mettre la levure dans un bol et l'émietter. **Faire tiédir le lait en le réchauffant 30 secondes au micro-ondes**, et verser sur la levure puis mélanger.
2. Verser la farine dans un saladier et ajouter le sucre ainsi que 2 pincées de sel. **Mélanger et faire ensuite un puit au centre du mélange**. Incorporer les œufs entiers, un par un, puis le beurre ramolli. Ajouter enfin 1 petit verre d'alcool pour parfumer le lait et mélanger avec la levure.
3. Mélanger assez longtemps pour que la pâte devienne homogène, et la pétrir pendant quelques minutes. **Former ensuite une boule avec la pâte et couvrez le saladier d'un torchon**. Laisser reposer pendant 1 heure dans un endroit tiède, à température ambiante ou dans un four à très basse température.



©la cuisine de mamie caillou



4. Abaisser la pâte sur 3 mm d'épaisseur. Il **est possible de découper la pâte en plusieurs formes différentes** : en rond, en bandelettes ou en losanges.

5. Faire chauffer le bain d'huile dans une grande poêle ou casserole à friture. Plonger les merveilles sans en mettre trop à la fois. Compter 4 minutes de cuisson par fournée environ. **Retourner les merveilles dès qu'elles montent à la surface et laisser dorer encore quelques minutes.** Égoutter et poudrer aussitôt de sucre glace.



Ces beignets se servent froids. Vous pouvez les conserver une quinzaine de jours dans une boîte métallique hermétique.

Nadine



"J'ai connu cette recette grâce aux femmes de ma famille, par ma mère et ma grand-mère. Lors des réunions de famille, les merveilles étaient servies avec un vin sucré qui soulignait leur aspect sucré et croquant !"

RECETTE N°18

Les cannelés de Romain

Difficulté



Avec des moules à cannelés



90 cannelés



Prévoir la veille +
2h45 avec la cuisson

Ingrédients :

- 1 litre de lait demi-écrémé
- 100 g de beurre doux
- 80 g de jaune d'œuf (environ 4 jaunes)
- 200 g d'œuf (environ 4 œufs)
- 500 g de sucre
- 200 g de farine
- 2 gousses de vanille
- 1 c.à.s de rhum

Préparation :

1. Faire bouillir 250g de lait avec 100g de beurre. Dans un grand bol, battre les jaunes d'œuf et **mélanger au reste du lait froid**.
2. Une fois la première préparation portée à ébullition, **introduire un peu de ce lait chaud au lait froid** et aux œufs, puis mélanger le tout.
3. Ensuite, faire blanchir les œufs entiers et le sucre en les fouettant énergiquement ensemble. Puis ajouter la farine. **Attendre que le mélange avec le lait chaud ait refroidi** avant d'incorporer au reste de la pâte.



©familiscope



4. Une fois bien mélangé, ajouter la vanille et le rhum. **Laisser reposer tout la nuit au frigo.**
5. Sortir la préparation le lendemain, **la laisser à température ambiante 1 heure** puis mélanger délicatement et répartir dans les moules à cannelés.
6. Faire cuire à four chaud **45 minutes à 200°C.**



Les cannelés sont des pâtisseries difficiles à réaliser : la clé réside dans le fait de respecter les temps de repos et de faire la préparation dès la veille !

Monique



"C'est une recette qui a été transmise à mon fils par un cuisinier bordelais, d'où la précision des ingrédients et le nombre de cannelés produits."



PARTIE SUCRÉE

À déguster

On passe à la partie que bon nombre d'invités attendent avec impatience : le dessert ! Voluptueux, gourmands ou fruités, le choix ne manque pas pour finir cet apéritif dinatoire en beauté...



Les gourmands

62.....Kouglof de la Robertsau

64.....Tarte au sucre

66.....Nougat glacé

68.....Roulé au chocolat



RECETTE N°19

Kouglof de la Robertsau

Difficulté



Dans un moule à kouglof



8 personnes



1h30 + 45 minutes de cuisson

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 25 cl de lait demi-écrémé
- 25 g de levure de boulanger
- 150 g de raisins secs
- 75 g de sucre
- 2 œufs
- 150 g de beurre
- 1 c.à.s de kirsch
- Assez d'amandes pour garnir chaque cannelure du moule
- Du sucre glace pour la décoration
- 1 pincée de sel

Préparation :

1. Mélanger dans un bol la levure avec un peu de lait tiède, ajouter un peu de farine et une pincée de sucre **pour créer le levain**. Laisser reposer environ 15 minutes.
2. Dans le bol du robot pâtissier ou dans un grand récipient, mélanger énergiquement la farine, les œufs, le sucre, le reste de lait tiède, le sel et le kirsch (si vous en mettez). Incorporer le beurre ramolli, puis le levain et continuer de battre **jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du récipient**.
3. Couvrir et **laisser lever dans un endroit chaud** ; et lorsque la pâte aura doublé de volume, faire retomber et ajouter les raisins secs.



©MrDidg



4. Beurrer le moule à kouglof (ou à défaut, à gâteau) et garnir chaque cannelure d'une amande. Dans le cas d'un moule à gâteau, parsemer d'amandes. **Verser délicatement la pâte et laisser lever une nouvelle fois** jusqu'à ce qu'elle arrive au ras du moule.

5. Enfourner à 200°C et faire cuire 45 mn environ. Laisser refroidir, démouler et **saupoudrer de sucre glace**.



La préparation de cette recette prend du temps : penser à bien respecter les temps de pause de la pâte pour qu'elle lève.



MONIQUE



"Cette recette vient d'Alsace, et je l'ai connue lors d'un voyage que j'ai fait. Pour moi, c'est le gâteau typique de Noël, que l'on sert au petit-déjeuner."

RECETTE N°20

Tarte au sucre



©Chef simon

Difficulté



Dans un moule
à tarte



6 personnes



3 heures + 25 minutes
de cuisson

Ingrédients :

◦ Pour la pâte :

- 300 g de farine
- 1/2 cube de levure de boulanger
- 50 g de sucre blanc
- 10 cl de lait
- 2 œufs
- 80 g de beurre fondu

◦ Pour la garniture :

- 125 g de cassonade
- 2 c.à.s de crème fraîche
- 30 g de beurre
- 1 œuf



Préparation :

1. Commencer à préparer la pâte : délayer la levure dans le lait tiédi. L'incorporer dans la farine, le sucre, le beurre fondu. **Séparer les blancs des jaunes des 2 œufs prévus pour la pâte**, et ajouter au précédent mélange les jaunes.
2. Battre **les 2 blancs d'œufs restants en neige et les incorporer** dans la préparation précédente. Laisser lever la pâte environ 2 heures à température ambiante.
3. Tapiser **le moule préalablement beurré avec la pâte**. Préparer ensuite la garniture en mélangeant la cassonade,

la crème et l'œuf. Préchauffer le four à 180°C.

4. Étaler ce mélange sur la pâte crue et couper le beurre en petits morceaux. **Ajouter ces morceaux sur le dessus, puis faire des trous** dans la pâte avant de la passer au four.

5. Faire cuire **25 minutes à 180°C.**



Vous pouvez consommer cette tarte tiède ou froide, selon vos envies !
Attention à ce que le dessus ne brûle pas pendant la cuisson.



Michèle



"La tarte au sucre est une recette qui vient du Nord, d'où sont mes origines. C'est un dessert que je mangeais enfant et que je continue à déguster maintenant !"

RECETTE N°21

Nougat glacé

Difficulté



Dans un moule à cake, de préférence en silicone



8 personnes



30 minutes + 12 heures de repos minimum

Ingrédients :

- 3 œufs
- 40 cl de crème liquide à 30%
- 120 g de sucre blanc
- 100 g de miel d'acacia (ou sinon, du miel clair)
- 150 g d'amandes
- 95 g de pistaches non salées et décortiquées

Préparation :

1. Faire griller les pistaches **et les amandes dans une poêle quelques minutes**, puis ajouter assez de sucre pour les recouvrir et laisser caraméliser, sans que le tout ne brûle.
2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs et faire chauffer le miel dans une petite casserole. **Fouetter les blancs en neige, puis ajouter le miel bouillant.** Ajouter le reste du sucre aux jaunes et fouetter.
3. Incorporer les blancs et le miel dans la préparation. **Fouetter la crème en chantilly** et l'ajouter à la préparation. Enfin mettre les pistaches et amandes que vous aurez concassées.



4. Mettre dans le moule à cake : s'il est en silicone, ajouter directement le mélange ; **sinon rajouter du film alimentaire au fond du moule.**

5. Ajouter **au congélateur au moins 12 heures** avant de servir.



Si l'on souhaite que le nougat glacé reste le plus blanc possible, il ne faut pas utiliser un miel trop foncé, qui risque de colorer le dessert. La chantilly peut être cuisinée plus facilement en mettant les batteurs et le saladier au congélateur avant.

Françoise G.



"J'ai connu cette recette par une amie, lors d'une pause-café, qui me l'a conseillé pour un futur repas ; m'indiquant que le nougat glacé pouvait se préparer plusieurs jours à l'avance. Il se sert parfaitement avec un coulis de framboise !"

RECETTE N°22

Roulé au chocolat



©fourchette & bikini

Difficulté



Avec une plaque
en tôle



6 personnes



40 minutes + 2
heures de repos

Ingrédients :

◦ Pour la pâte :

- 100 g de farine
- 150 g de sucre
- 6 œufs
- 1/2 paquet de levure (environ 5 g)

◦ Pour la ganache :

- 3 œufs
- 300 g de chocolat noir ou au lait, au choix
- 2 c.à.s de sucre
- 2 c.à.s d'eau
- 1 c.à.s de café soluble

Préparation :

- 1. Commencer à préparer la garniture :** faire fondre le chocolat, l'eau et le café soluble soit dans un bol au micro-ondes à faible chaleur, ou dans une casserole sur feu doux. Séparer les blancs des jaunes, et ajouter 2 c.à.s de sucre dans les jaunes. Mélanger jusqu'à ce que le tout devienne mousseux.
- 2. Incorporer ensuite dans le chocolat fondu.** Battre les blancs en neige et les mettre dans le chocolat. **Laisser 2 heures au frais au maximum.**
- 3. Préparer ensuite le gâteau :** préchauffer le four à 170°C. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Dans les jaunes, mettre 100 g de sucre et fouetter jusqu'à ce que le tout devienne mousseux. Battre les blancs en neige, puis ajouter les 50 g de sucre restants.

4. Ajouter **ensuite la farine et les blancs en neige aux jaunes mousseux, sans casser les blancs**. Veiller à ce que la pâte soit assez épaisse, et homogène. Prendre une plaque allant au four, et mettre du papier cuisson dessus. Verser la pâte dessus.

5. Mettre dans un four chaud 8 à 9 minutes à 170°C. **Préparer un torchon propre humide dans lequel on aura saupoudré du sucre**. Dès que le gâteau est cuit, le retourner sur le torchon, ôter le papier sulfurisé. Sortir la ganache du frigo, et la mélanger afin qu'elle reprenne de sa consistance crémeuse. L'étaler sur le gâteau, puis le rouler toujours en le gardant dans le torchon.



On peut remplacer le chocolat par de la pâte à tartiner, de la confiture ou bien encore des fruits frais avec du mascarpone. Le gâteau peut être fait plusieurs jours à l'avance, et même être congelé !

Françoise G.



"Je fais ce roulé au chocolat depuis mes 16 ans, et c'est une amie polonaise de ma maman qui m'a transmise la recette."

Les fruités

72.....Tarte aux pommes à l'alsacienne

74.....Cake banane et coco

76.....Crumble à ma façon



RECETTE N°23

Tarte aux pommes à l'alsacienne



©Vins d'Alsace

Difficulté



Dans un moule à tarte assez large (au moins 25 cm Ø)



6 personnes



20 minutes + 50 minutes de cuisson

Ingrédients :

◦ Pour la partie tarte :

- 4 grosses pommes ou 6 petites
- 1 pâte brisée (environ 450 g)
- Assez de beurre pour couvrir le fond du moule

◦ Pour la partie flan :

- 1 œuf
- 50 g de sucre
- 100 g de crème fraîche à 30%
- 50 g de lait demi-écrémé

Préparation :



1. Préchauffer le four à 200°C. **Beurrer le moule à tarte et étaler la pâte brisée sur 2 à 3 mm d'épaisseur.** L'ajouter au moule et veiller à bien la faire adhérer dans le fond du moule. Piquez à l'aide d'une fourchette la pâte afin qu'elle ne gonfle pas pendant la cuisson.
2. Éplucher, épépiner et couper les pommes en quartiers. **Émincer chaque quartier de pomme en fines lamelles ensuite.** Placer les morceaux en rosace dans le fond de tarte. Enfourner la tarte une première fois à 200°C pendant 15 minutes.
3. Préparer le flan à tarte : **à l'aide d'un fouet, faites mousser l'œuf et le sucre dans un saladier.** Puis ajouter le lait et la crème, et mélanger.

4. Sortir la tarte du four, attendre quelques minutes qu'elle refroidisse un peu, puis verser le flan sur les pommes.

5. Remettre une seconde fois la tarte au four pendant au moins 30 minutes, le temps qu'elle cuise et dore entièrement. Après cuisson, démouler la tarte sur une grille ou une assiette.



Vous pouvez ajouter de la vanille (en arôme ou en graine provenant d'une gousse) dans le flan afin de donner plus de saveur à cette Apfelkuche !



Françoise D.



"Cette recette m'a été transmise par mon amie alsacienne, lors d'un séjour chez elle. Elle me l'a cuisinée et je l'ai adorée !"

RECETTE N°24

Cake banane et coco



©Cuisine et création

Difficulté



Dans un moule à cake



6 personnes



10 minutes + 45 minutes de cuisson

Ingrédients :

- 100 g de farine
- 1 sachet de levure
- 140 g de sucre
- 3 œufs
- 140 g de beurre mou
- 125 g de noix de coco râpée
- 2 bananes mûres
- 1 c.à.c de vanille liquide ou 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

Préparation :



1. **Préchauffer le four à 180°C.** Dans un bol, écraser les bananes avec la vanille et mettre de côté.

2. Dans un autre saladier, **mélanger le sucre avec le beurre mou.** Ajouter les œufs battus, la farine, la levure et le sel. Si possible, rendre homogène le tout avec une cuillère en bois.

3. Ajouter la **purée de bananes du premier bol** et la noix de coco râpée.

4. Verser la pâte dans un moule à cake préalablement beurré.

5. Faire cuire le cake pendant 45 minutes à 180°C. Le cake est cuit quand vous plantez la lame d'un couteau au milieu et qu'elle ressort sèche.



Pour rendre le cake encore plus gourmand, il est possible de rajouter des morceaux de chocolat noir ou au lait, selon votre préférence.

Nadine



"Étant une adepte de marche, c'est une super recette pour la randonnée car elle est pratique, régale les marcheurs et redonne de l'énergie !"

RECETTE N°25

Crumble à ma façon

Difficulté



Avec un plat à gratin assez profond



8 personnes



30 minutes + 55 minutes de cuisson

Ingrédients :

- 2 kg de pommes type "boskoops"
 - Pour la partie flan :
- 50 cl de crème fraîche liquide à 30%
- 75 g du sucre en poudre
- 25 g de sucre vanillé
- 3 œufs
- Pour la partie crumble :
- 250 g de sucre
- 250 g de farine
- 250 g de beurre
- 250 g de poudre d'amandes
- 15 g de cannelle

Préparation :

1. Faire chauffer le four à 180°C. Éplucher les pommes **et les couper en petits dés.**
2. Beurrer le moule ou plat allant au four, y mettre les dés de pommes **et mettre au four une première fois 20 mn**, les pommes devant être cuites au $\frac{3}{4}$.
3. Battre la crème fraîche avec les œufs et les sucres (75g de sucre + 25g de sucre vanillé). Verser sur les pommes **et remettre au four pendant 15 mn.**



© Marmiton



4. Préparer le crumble : travailler dans un saladier le beurre mou coupé en morceaux avec la farine, le sucre (250g), la poudre d'amandes et la cannelle. **Recouvrir le plat de cette préparation.**

5. Mettre à nouveau au four en l'augmentant à 200°C, et laisse cuire 20 mn environ. **Surveiller le tout**, le dessus doit être doré et croustillant !



À accompagner d'une belle boule de glace vanille ou caramel beurre salé. Attention à ne pas prendre des pommes type Golden, qui vont rendre le crumble trop sucré, et pas assez acidulé.

pascale



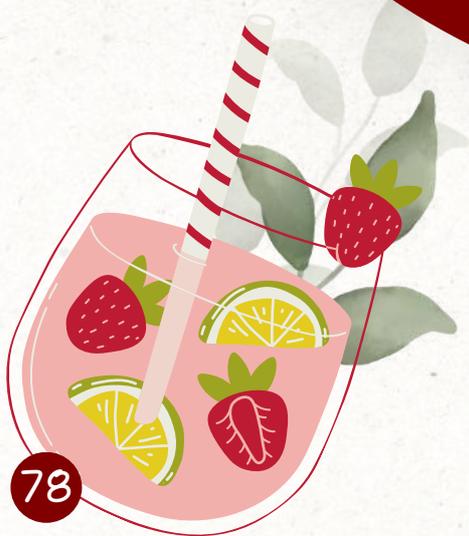
"J'adore ce crumble pour sa texture fondante et croquante à la fois. Elle me rappelle de bons moments passés en famille, à la campagne..."

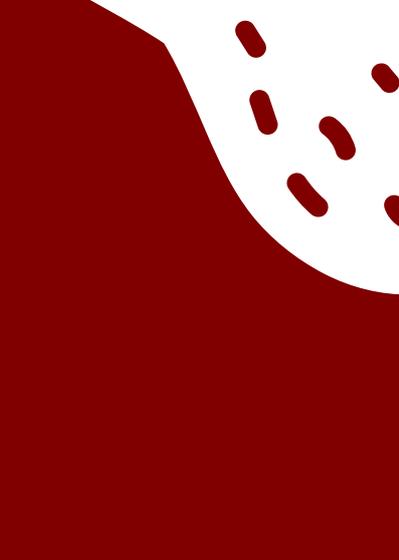
BOISSONS

Pour s'hydrater

Enfin, qui dit apéritif dinatoire dit "*qu'est-ce qu'on va donc boire ?*"

À cette question épineuse, nous avons pensé à tout grâce à ces cocktails - à consommer avec modération quand il y a de l'alcool, bien sûr !





Les cocktails

- 80.....Spritz
- 82.....Sangria
- 84.....Punch coco
- 86.....Cocktail des îles (sans alcool)
- 88.....Mojito (sans alcool)

RECETTE N°26

Spritz

Difficulté



Dans des verres
"ballons" ou à
cocktails ronds
et profonds



2 personnes



5 minutes



©La boutique du cocktail

Ingrédients :

- 12 cl d'Apérol
- 24 cl de Prosecco
- 4 cl d'eau pétillante
- 12 tranches d'orange
- 6 glaçons



Préparation :

1. Placer **les glaçons dans le fond des verres.**
2. Commencer par ajouter l'Apérol, compléter par le Prosecco et **terminer par l'eau pétillante.**
3. Déposer **une tranche d'orange dans chaque verre.**

4. Servir aussitôt avec une paille pour remuer **et**
sirotez votre cocktail bien frais !



Il faut bien respecter les ingrédients, et ne pas remplacer le Prosecco seulement par de l'eau pétillante. Par contre, il est tout à fait possible de remplacer l'orange par un autre agrume ! En Italie, le Spritz est servi avec une grande pique et une olive pour la décoration.

Nadine



"J'ai découvert cette boisson à Venise, et cet apéro a l'avantage de pouvoir se boire en toute saison."

RECETTE N°27

Sangria

Difficulté



Dans un saladier assez profond, que l'on peut couvrir



Pour 1,5 L de boisson



20 minutes + 8 heures de repos

Ingrédients :

- 500 ml de jus d'orange
- 1 orange, coupée en fines tranches
- Le jus d'1 citron
- 100 g de sucre
- 50 ml de cognac
- 1 bouteille de vin rouge espagnol (type Tempranillo), sinon un vin de la vallée du Rhône
- 1 pêche, dénoyautée et coupée en fines tranches
- 1 pomme verte ou rouge, non pelée, épépinée et coupée en fines tranches
- 2 bâtons de cannelle

Préparation :

1. Dans une casserole, **porter à petite ébullition le jus d'orange, les tranches d'orange, le jus de citron, le sucre et le cognac.** Laisser mijoter 1 minute. Retirer du feu et laisser tiédir avec un couvercle.
2. Dans un grand saladier, **mélanger le vin, la pêche, la pomme et les bâtons de cannelle** avec la préparation à l'orange. Couvrir et laisser macérer 1 nuit au réfrigérateur (ou 8h minimum).



©Lilina Bila



3. Filtrer la sangria, si besoin est.



Au moment de servir, ajouter des fruits frais et des glaçons.

Michèle



"J'ai proposé cette recette lors de la fête des Voisins, qui a eu un grand succès ! Avec des pêches de l'été, cette recette est à boire lors des beaux jours."

RECETTE N°28

Punch coco



©Old Nick

Difficulté



Dans un saladier assez profond, que l'on peut couvrir



Pour 6 personnes



10 minutes + 2 à 3 jours de repos

Ingrédients :

- 180 g de rhum blanc à 50°
- 1 boîte de lait concentré sucré (400 g) **OU** si on préfère le punch plus liquide, 200 de lait concentré sucré et 200 g de sirop de canne
- 1 boîte de lait de coco (400 g)
- De la vanille selon le goût

Préparation :

1. **Mélanger tous les ingrédients ensemble**, en veillant, si l'on utilise du sucre de canne, à ce que celui-ci se soit bien dissous dans la préparation.

2. Laisser **reposer au frigo à couvert pendant 2 à 3 jours** avant de le servir, pour qu'il s'imprègne au maximum des saveurs.



Le choix du rhum est important, surtout au niveau du degré d'alcool. On peut rajouter de la cannelle pour aromatiser un peu plus le punch coco.

Françoise G.



"C'est une recette peu coûteuse, qui m'a été transmise par une amie du groupe des seniors, et qui fait le bonheur de toutes mes autres amies !"

RECETTE N°29

Cocktail des îles (sans alcool)

Difficulté



Dans un shaker à cocktail ou à défaut, un grand verre



Pour 1 personne



2 minutes

Ingrédients :

- 10 cl de jus d'ananas
- 6 cl de jus de fruit de la passion **OU** d'orange
- 1 cl de jus de citron
- 1 cl de grenadine
- Des glaçons

Préparation :

1. Verser les jus d'ananas, de fruits de la passion, de citron et la grenadine dans un shaker rempli de glace. A défaut, remuer le tout dans un grand verre.
2. Secouer énergiquement pendant 30 secondes à 1 minute.



©Rathaphon Nanthapreecha



3. Verser dans un verre en filtrant les glaçons. **Servir immédiatement avec une paille.**



Si vous ne possédez pas de shaker, il est possible de mélanger le tout grâce à un mixer, ou bien mélanger à la cuillère.

Michèle



"Ce cocktail sans alcool peut aussi bien satisfaire petits et grands !"

RECETTE N°30

Mojito (sans alcool)

Difficulté



Dans des grands verres hauts



Pour 4 personnes



2 minutes

Ingrédients :

- Eau gazeuse glacée
- 5 citrons verts non traités
- 1 bouquet de menthe fraîche
- 4 c.à.s de sucre de canne
- 4 pailles (facultatif)

Préparation :

1. **Laver et presser 4 des 5 citrons** de la recette. Gardez-en 1 pour la décoration des verres à la fin.
2. Prendre **4 verres et répartir équitablement le jus** des citrons pressés dans leur fond.
3. Découper le dernier **citron restant en 8 quartiers**.
4. Laver, **sécher et effeuiller la menthe**. Veiller à conserver 4 brins pour la décoration des verres.



©Stock Snap



5. Dans chaque verre, ajouter **1 cuillère à soupe de sucre et 1/4 des feuilles de menthe**, puis écraser les feuilles jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

6. Ajouter l'eau gazeuse glacée, 1 branche de menthe et 2 quartier de citron dans chaque verre. **C'est prêt !**



Afin de bien écraser les feuilles dans les verres, vous pouvez utiliser un petit pilon, et choisir des produits frais de préférence !



Françoise D.



"J'ai découvert cette recette dans un restaurant et je l'ai retrouvée plus tard sur Internet, depuis je la refais avec plaisir !"



LES RECETTES DU PARTAGE

29 recettes de l'entrée au dessert pour un apéritif dînatoire mémorable !

Ça y est, votre invitation est lancée, il ne reste plus qu'à préparer le repas...

Mais quoi cuisiner ?

Les autrices

Pas de panique : grâce aux recettes de ce livre, vous réussirez à coup sûr votre soirée !



Sans trop vous en dire, et pour vous donner envie de parcourir les pages de ce livre, vous pourrez retrouver des cannelés au chorizo, des tartines haddock-mascarpone ou bien encore du nougat glacé... **Il ne reste plus qu'à !**

