**Recettes pour buffet Réveillon**

**Palmiers à la tapenade rouge**

50 g de tomates séchées  
50 g de pignons de pin  
30 g de câpres  
1 petite tranche de pain de mie  
2 cuillerées à soupe d’huile des tomates séchées  
1 c. à café de purée d’ail  
1 rouleau de pâte feuilletée (bien entendu meilleure faite maison)

Mixer tous les ingrédients (sauf la pâte feuilletée !). Dérouler la pâte et découper un grand rectangle. Etaler la tapenade sur toute la surface. Enrouler le bord de droite jusqu’à la moitié du carré. Faire de même avec le bord de gauche. Placer au réfrigérateur pour 30 mn. Préchauffer le four à 200°C. Couper le rouleau en tranches de 5 mm d’épaisseur. Disposer sur une plaque et enfourner pour 10-12 minutes environ.

Doubler la quantité de tapenade si vous voulez en faire une tartinade en la mixant avec 100g de tofu soyeux.

### ****Millefeuilles fondants d’aubergines à la crème de poivrons grillés****

Pour 2 personnes

Pour les blinis :  
1 oeuf  
125g de ricotta  
6cl de lait de soja  
5 cà c bombées de farine T80  
1 cà c rase de levure  
1 cà c de sel

Séparer le jaune du blanc. Battre le jaune avec la ricotta et le lait, ajouter la levure et la farine. Battre le blanc avec le sel pour qu’il soit mousseux, et incorporer au mélange. Dans une poêle légèrement huilée et bien chaude, verser des cuillerées de pâte pour former des galettes (6 en tout). Retourner chaque galette lorsque le dessus fait des bulles ! Réserver sur une assiette.

Pour la garniture :  
1 petite aubergine  
1 branche de thym  
5 cà c de poivrons grillés coupés en dés\*  
4 olives noires coupées en dés  
3 cà c de crème de soja

Sans l’éplucher, couper l’aubergine en fines rondelles, et cuire à l’étouffée avec le thym et un peu d’huile d’olive. Réserver. Mixer le reste des ingrédients en crème.

Dans un plat pouvant aller au four, déposer deux blinis. Recouvrir d’un peu de crème de poivrons et de trois rondelles d’aubergine. Ajouter un deuxième blini, et recommencer. Finir par un blini recouvert d’un tout petit peu de crème de poivrons, d’une rondelle d’aubergine et d’une branchette de thym. Réchauffer au four préalablement préchauffé à 180°C pendant 10 minutes. Ou bien, déguster froid.

\* J’utilise des poivrons grillés marinés vendus en bocaux, comme les tomates séchées et les artichauts marinés. Ils conviennent très bien pour de nombreuses préparations : sauces, tartes, cakes…

**Verrine de saumon, pamplemousse et avocat, crème mascarpone au wasabi** (inspirée de [Mercotte](http://www.goosto.fr/recette-de-cuisine/creme-mascarpone-saumon-wasabi-10003493.htm) !)  
La veille, j’ai mélangé, en suivant [la recette de Mercotte](http://www.goosto.fr/recette-de-cuisine/creme-mascarpone-saumon-wasabi-10003493.htm), 100g de mascarpone, 1 yaourt nature (au soja !), 1 noix de wasabi, 1 c. à soupe de jus de citron vert, un peu de ciboulette ciselée et 100g de saumon fumé coupé en tout petits dés. Le jour J, j’ai pelé à vif 1 pamplemousse et je l’ai coupé en quartiers. J’ai coupé 1 avocat bien mûr en petits dés. J’ai coupé en dés 100g de saumon fumé. Dans le fond de chaque verrine, j’ai réparti un peu de mousse au wasabi, du pamplemousse, de l’avocat, du saumon fumé, et quelques graines germées pour la déco.

**Brochettes de mozzarella, abricots secs, noisettes et magrets de canard séchés**  
Là c’est tout simple, il suffit d’assembler les différents ingrédients sur des petits pics !

**Crème de griottes à la ricotta**  
J’ai tout simplement mixé des griottes au sirop égouttées et dénoyautées avec de la ricotta, juste qu’à ce que j’obtienne une jolie couleur mauve et que le goût me convienne. J’ai glissé le tout dans des petites verrines et décorées de perles croquantes chocolatées.

Et mon deuxième dessert était constitué de réduits de ma recette « Rêve d’Orient », tirée de mon livre [Agar-agar](http://astore.amazon.fr/cleacuisine-21/detail/2842211634/403-5972300-5406021).

Quant à Delphine, elle avait réalisé un velouté de courge, une tartinade lentilles corail-tomates-cumin, des toasts de beurre de figues au magret de canard, des palmiers à la tapenade rouge, des [rouleaux de printemps au saumon fumé, pamplemousse et avocat](http://cuisine.elle.fr/elle/elle-a-table/fiches-cuisine/tous-les-themes/saumon/rouleaux-de-saumon-avocat-et-pamplemousse) et en dessert des tiramisu à la crème de marron !

J’ai adoré le concept de l’apéro partagé qui sert de répétition générale avant les fêtes. A refaire, c’est sûr ! Merci Delphine !

### Gratin de lentilles corail aux noisettes

Pour 4 personnes en accompagnement d’une salade, par exemple

150g de lentilles corail  
1 algue kombu (facultatif)  
200g de tofu aux herbes ou aux olives  
1 grosse poignée de noisettes  
1 oeuf  
10cl de crème d’avoine liquide

Verser les lentilles corail dans une casserole et ajouter 1,5 fois leur volume d’eau et l’algue kombu. Laisser cuire pendant 20 minutes, jusqu’à ce que toute l’eau soit absorbée. Ajouter le tofu émietté, la crème et l’oeuf battu. Saler. Verser dans un plat à gratin. Dans une poêle, faire dorer les noisettes jusqu’à ce qu’elles soient bien grillées. Une fois un peu refroidies, il suffit de les faire glisser entre les doigts pour que la peau parte toute seule. Concasser et répartir sur le dessus du gratin. Enfourner pour 20 minutes à 180°C. Servir chaud.

### Financiers au citron

3 œufs  
140 g de sucre blond de canne  
3 citrons non traités  
10 cl d’huile d’olive peu fruitée  
200 g de farine  
5g de poudre à lever  
40g de poudre d’amande  
50 g d’écorces de citron confites

Préchauffer le four à 150°C. Fouetter les œufs et le sucre au batteur électrique, jusqu’à ce que le mélange mousse et triple de volume. Laver les citrons et râper le zeste de l’un d’entre eux. Presser tous les citrons pour récupérer 10 cl de jus. Incorporer le jus, le zeste de citron et l’huile dans le mélange aux oeufs, sans cesser de fouetter. Ajouter la farine, la poudre à lever et la poudre d’amande en les tamisant, puis les écorces, en mélangeant avec une spatule. Répartir la pâte dans des moules à financiers. Laissez cuire 12 à 15 mn.

Des carrés au praliné croustillant, recette de Pascale Weeks dans [Cadeaux gourmands](http://astore.amazon.fr/cleacuisine-21/detail/2754005730/402-0696526-0395346). Pareil, inratable, comme toutes les recettes de Pascale !

Des orangettes maison. Hyper facile (demandez à Ludo, c’est lui qui les a faites !) : tremper chaque orange confite dans un peu de chocolat fondu et laisser refroidir.

## Trilogie Thon Poivrons : la bouchée à croquer!

La recette :  
Laver,  
épépiner et enlever les parties blanches des poivrons, les peler au  
rasoir à légumes. Découper à l’emporte pièce des cercles de chaque  
couleur, les émincer éventuellement.  
[](http://mercotte.canalblog.com/images/thon_poivrons_0011.jpg)  
Les  
huiler au pinceau à l’huile d’olive puis les griller sous le grill du  
four ou à la poêle ! Refroidir, puis  garnir d’un peu de tartare  
de  
thon. [ voir la recette du tartare sur le post du mille feuille]  
Décorer avec une feuille de coriandre et  maintenir ces bouchées à  
l’aide  
d’une pique. Les servir en apéritif.  
[](http://mercotte.canalblog.com/images/thon_poivrons_0321.jpg)

## Courgettes farcies au chèvre frais

#### La recette :

500g de petites courgettes, 2 chèvres frais style « Mont Tournier » ou Chavroux  ou 1 Petit Billy , 1 belle gousse d’ail, quelques branches de menthe, 5cl d’huile d’olive extra.  
Écraser à la fourchette dans 1 bol les fromages, les assaisonner de sel, poivre, ail pressé. Ajouter l’huile d’olive pour avoir 1 consistance homogène, puis les feuilles de menthe ciselées. On peut aussi utiliser du basilic ou du thym frais.

Couper les courgettes en tronçons, les fendre en deux dans le sens de l’épaisseur et les cuire 2mn à 3mn à la vapeur en les gardant croquantes.  
Les évider avec un couteau à pommes. Les assaisonner légèrement.

[](http://mercotte.canalblog.com/images/courgettes_farcies_009.jpg)

Les garnir de la préparation au fromage  
[](http://mercotte.canalblog.com/images/courgettes_farcies_014.jpg)  
Ceci peut se faire en avance sans problème ! Il m’arrive même parfois de les manger telles quelles pour l’apéritif, mais bon….. En vrai il faut les passer juste 5mn sous le grill au moment de servir.

[](http://mercotte.canalblog.com/images/courgettes_farcies_017.jpg)

Parfumées au thym frais elles accompagnent avec bonheur de l’agneau ! A l’estragon, on peut les servir avec de petites rattes non pelées cuites au sel avec des gousses d’ail en chemise et de l’huile d’olive…..Oubien en les faisant plus petites elles sont aussi super pour un apéro !  
C’est selon l’imagination de chacun !

## De la carotte très peu d’endive !

Choux à la mousse de carotte aux parfums d’orient, décor croquant à l’endive!!!!   
[](https://storage.canalblog.com/61/20/47261/10863486.jpg)  
Et oui, je l’ai casée l’endive, symboliquement certes, mais elle est là, mission accomplie!

La recette : pour environ 20 petits choux.  
La pâte à choux : 250g d’eau ou mieux 2/3 eau 1/3 lait, 4g de sel, 125g de beurre, 150g de farine, 5 oeufs.  
Porter lentement à ébullition le lait l’eau le sel et le beurre. Ajouter en 1 seule fois et hors du feu la farine tamisée. Remettre sur le feu et dessécher à la spatule jusqu’à ce qu’une fine pellicule se forme au fond de la casserole. Casser et battre légèrement les œufs avant de les incorporer petit à petit à la pâte, il ne sera peut être pas nécessaire d’utiliser tout le mélange. Dresser de petits choux à la poche et rayer légèrement le dessus avec une fourchette trempée dans le mélange d’œufs restant. Parsemer de graines de nigelle et les cuire 20mn environ à 180° à chaleur tournante sans ouvrir le four. On peut les laisser dessécher un moment avec la porte ouverte une fois la cuisson terminée. Couper les choux en deux dans l’épaisseur.

La mousse : 500g net de carottes, 2 fromages blancs en faisselle, 15cl de crème fleurette entière, 1/2 jus d’orange, 4 feuilles de gélatine, 2 gouttes **d’huile essentielle de gingembre**\*, 2 gouttes d’**huile essentielle de cumin\***.  
Égoutter fortement les faisselles dans une mousseline pour en extraire un maximum d’humidité. Tremper les feuilles gélatine à l’eau froide. Cuire les carottes coupées en rondelles à l’eau bouillante salée environ 20mn. Chauffer le jus d’orange, y dissoudre les feuilles de gélatine. Réduire les carottes en purée, ajouter le jus d’orange à la gélatine, les fromages blancs et les gouttes d’huiles essentielles. Monter la crème en chantilly mousseuse et l’incorporer à la maryse à la purée de carottes. Réserver au réfrigérateur. Quand la mousse est prise, à l’aide d’une poche garnie d’une douille cannelée garnir les choux et de tout petits verres. Déguster à T° ambiante.  
La gelée pour la verrine : 1/2jus d’orange, le jus de 3 belles carottes, 1goutte d’huile essentielle de gingembre, 1/2 feuille de gélatine.   
Chauffer le jus d’orange, y dissoudre la gélatine préalablement ramollie à l’eau froide et essorée. Ajouter le jus de carottes et l’huile essentielle, couler sur les verres une couche de 2mm et laisser prendre au réfrigérateur. Décorer avec des sommités d’endives. Laisser revenir à T° ambiante avant de déguster.

[](https://storage.canalblog.com/02/08/47261/10948679.jpg)

On peut très bien remplacer les huiles essentielles par du gingembre frais râpé et des graines de cumin ou de carvi broyées.

Pour les amateurs de carottes rien n’empêche d’utiliser de plus grands verres et de servir en plus un jus reconstituant de carotte orange gingembre pour une soirée prometteuse !  
Si en plus l’association carottes endives vous enthousiasme ou si vous voulez faire plus "diet" il suffit de supprimer la pâte à choux et de garnir les feuilles d’endives avec la mousse de carotte ….Bref vous l’aurez compris laissez votre imagination vagabonder sur cette base en attendant la prochaine version de Blog Appétit !

[](https://storage.canalblog.com/80/75/47261/10948927.jpg)

## Dérive salée autour du sablé breton…

Juste quelques **fleurs de thym citron** dans le jardin et une envie de **sablés bretons**, alors pourquoi ne pas innover. Encore du sablé certes, mais c’est vite fait, pratique à stocker  cru et prédécoupé au congélateur, et, côté non négligeable, très agréable en bouche … Testons donc la version salée, vraiment salée, pas seulement avec la petite pointe de fleur de sel classique !

Peu de changement en réalité, il suffit de reprendre la recette de base, de supprimer le sucre et d’ajouter des fleurs de thym pour un résultat tout à fait satisfaisant !

Certes après il faut aussi trouver une alternative à la [**crème pistache mascarpone**](http://www.mercotte.fr/2008/05/20/des-tartelettes-pistache-fraise-ou-framboise-chocolat-a-vous-de-choisir/)ou [**café mascarpone**](http://www.mercotte.fr/2007/11/23/et-avec-les-restes-on-fait-quoi-des-petites-tartelettes-sympas-bien-sur/)**.** Là encore, pas de problème,  suivant la même inspiration on remplace les préparations sucrées par des mélanges salés.  Évident me direz vous ? Et bien oui.. C’était juste pour bavarder un peu ! Voilà le résultat.

Une crème de poivrons rouges agrémentée d’une petite olive pour relever le goût.



Et aussi une crème d’avocat mariée à l’indétrônable  huile de pistache,



#### La recette :

**Le sablé breton salé** : 125g de beurre 1/2 sel, 155g de farine, 8g de levure chimique, 50g de jaunes d’oeufs, les fleurs de 2 branches de thym citron.  
Mélangez le beurre pommade avec la farine, la levure et les fleurs de thym pour obtenir un aspect semoule. Ajoutez les jaunes et ne travaillez pas la pâte. Etalez-la entre 2 feuilles de papier guitare sur une épaisseur de 0.5 cm. Laissez reposer au frais 1 heure minimum. Découpez à l’emporte  pièce des cercles de 4 à 5cm de diamètre et cuire les  sablés dans [**ces cercles**](http://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/l/fr/boutique/produits/goi-cercle_vacherin_060.html) non beurrés 10 à 12 minutes au four préchauffé à 200°. Dès la sortie du four creusez délicatement le centre pour obtenir une sorte de tartelette.  
Cette quantité de pâte vous donnera environ 12 à 14 sablés. Faites cuire seulement ceux dont vous avez besoin et gardez les autres au congélateur pour une utilisation future. Il est toujours pratique d’en avoir en dépannage et ils ne prennent pas trop de place!  
**La crème mascarpone aux poivrons**: 1 beau poivron rouge, 40g de mascarpone, 20g de jus de poivron, 1/2 feuille de gélatine, 60g de crème fleurette entière, sel, poivre, piment, cumin.  
Trempez la gélatine à l’eau froide. Grillez le poivron au four et refroidissez le dans un sac plastique pour le peler facilement. Pelez-le et épépinez-le. Réservez les lanières sur une passoire pour récupérer le jus. Mixez finement la chair. Chauffez le jus et y dissoudre la gélatine. Mélangez au fouet le mascarpone et la purée de poivrons, ajoutez le jus. Montez la crème en chantilly et incorporez-la délicatement au mélange. Laissez  reposer une bonne heure au réfrigérateur puis remplissez une [**poche**](http://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/l/fr/boutique/produits/mfr-poches_jetables_51.html) munie d’une [**douille cannelée**](http://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/l/fr/boutique/produits/mfr-douille_cannelee.html) et garnissez  les tartelettes.  
**La crème mascarpone à l’avocat** : 1/2 avocat mûr à point, 1cs de jus de citron vert, 1cc d’huile de pistache – facultatif- 40g de mascarpone, 1/2 feuille de gélatine, 50g de crème fleurette, sel, piment, poivre.  
Trempez [**la gélatine**](http://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/l/fr/boutique/produits/met-gelatine_or.html) à l’eau froide. Mixez l’avocat en purée fine, fouettez le avec le mascarpone en ajoutant éventuellement l’huile de pistache. Faites tiédir le jus de citron et y dissoudre la gélatine, ajoutez-le au mélange avocat mascarpone, assaisonnez à convenance. Montez la crème en chantilly et incorporez-la délicatement à la crème d’avocat. Poursuivez comme pour la crème de poivrons.  


**Astuce** :Pour un apéro impromptu si vous n’avez pas eu le temps de faire des sablés bretons, recouvrez de crème de poivrons  ou d’avocat des petits sablés [« **Michel et Augustin**](http://www.coup-de-food.com/mag/fr/product-304753.htm) » au piment d’Espelette . Ces sablés sont entre autres distribués chez Monop.

**Info** : Pour celles qui ne mangent pas de porc, il existe de la gélatine

## Flan de courgettes aux moules

Une très ancienne recette, pour utiliser 2 malheureuses courgettes  
qui s’ennuyaient dans mon frigo et commençaient à avoir petite mine !

[](http://mercotte.canalblog.com/images/courgettes_0041.jpg)

La recette :  
2 courgettes moyennes, 2 oeufs, 2  
cs de crème double, un peu de parmesan frais  râpé, ou à défaut de gruyère.  
500gr. de moules de bouchot, 1verre de vin  
blanc, 1 échalote, 1/2 jus de citron, 20cl. de crème fleurette, sel, poivre,  
safran, 2gouttes de tabasco.  
Suer à l’huile d‘olive l’échalote  
finement hachée, ajouter le vin blanc, donner 1 ébullition ajouter les moules  
et cuire à couvert 5mn. Les décortiquer  et réserver en le filtrant le  
liquide de cuisson.  
Cuire les courgettes détaillées  
en grosses rondelles, 5mn. à la vapeur. Puis les mixer avec les oeufs, la crème  
épaisse, le râpé ou le parmesan. Assaisonner. Beurrer de petits ramequins, les  
remplir de l’appareil et les cuire au bain-marie à 180° de 20 à 30 mn en  
recouvrant le dessus du plat de papier alu.  
Faire  
une [sauce de base](https://www.mercotte.fr/2005/05/25/la-sauce-de-base-de-mercotte/) en remplaçant le vin blanc par l’eau de cuisson des  
moules réservée, ajouter une pincée de safran, quelques gouttes de jus  
de citron, le tabasco. Emulsionner au mixer plongeant puis ajouter les moules  
Démouler les flans au centre des assiettes  
chaudes, entourer de la sauce.  
Décorer avec les  
moyens du bord ! Aujourd’hui, ciboulette dans la sauce, brin de persil et 1/2 tomate cerise sur le flan  pour la couleur !  
Allez encore une d’un peu plus près,  pour voir la sauce qui mousse …..

## Recette de rillettes de saumon, recette d'apéritif pour Noël

Infos pratiques

* Quantité1 grand pot
* Temps de préparation10 min
* Temps de cuisson15 min
* Degré de difficultéFacile
* CoûtAbordable

### Ingrédients

* 400 g de filet de saumon frais
* 250 g de saumon fumé
* 1 bouquet de ciboulette et d'aneth
* 4 cuil. à soupe de crème épaisse
* 80 g de beurre mou
* 2 jaunes d’œufs
* le jus de 1/2 citron
* sel, poivre

### Étapes

1. Faites cuire le filet de saumon frais à la vapeur.  
Laissez refroidir.

2. Émiettez-le entre vos doigts dans une jatte avec le saumon fumé haché au couteau et le bouquet de ciboulette et d’aneth ciselé.

3. Mixez au robot la crème épaisse, le beurre mou, les jaunes d’œufs, le jus du citron, du sel et du poivre.  
Versez cette sauce dans la jatte et mélangez.

4. Mettez au frais jusqu’au dernier moment.  
Servez sur des [blinis](https://www.marieclaire.fr/cuisine/blinis,1212119.asp).

## verrines de mousse de saumon au guacamole, verrines, guacamole, saumon fumé, crème épaisse, gressins, œufs de saumon, entrée

Infos pratiques

* Nombre de personnes4
* Temps de préparation20 minutes
* Temps de cuissonpas de cuisson
* Degré de difficultéFacile
* CoûtAbordable

### Ingrédients

250 g de guacamole épicé (en bocal ou décongelé) 200 g de saumon fumé 15 cl de crème épaisse 1 cuil. à soupe d’œufs de saumon 1 cuil. à soupe d’aneth ciselé (frais ou surgelé) 1 citron vert bio 4 gressins poivre du moulin

### Étapes

Lavez et essuyez le citron, coupez-le en quatre. Réservez. Détaillez le saumon fumé en lanières, mettez-les dans le bol d’un mixeur avec la crème. Faites fonctionner l’appareil par à-coups pour obtenir une préparation homogène. Versez-la dans une jatte, ajoutez l’aneth, poivrez et travaillez à la spatule. Mettez une couche de guacamole dans 4 verrines, recouvrez de crème de saumon et recommencez l’opération jusqu’à épuisement des ingrédients. Parsemez-les d’œufs de saumon, ajoutez un quartier de citron et réservez au frais jusqu’au dernier moment. Pour servir, présentez les verrines avec les gressins.

**Conseils**

Le conseil de CVF : Si vous avez un peu de temps, réalisez vous-même le guacamole : écrasez à la fourchette la chair de 2 avocats bien mûrs, ajoutez leur 1 gousse d’ail hachée, le jus de 1/2 citron, 1 cuil. à soupe de crème épaisse et quelques gouttes de

# Terrine oeufs-saumon

## Réalisée avec des haricots verts, des petits pois, du persil plat, des œufs et du saumon, entre autres, cette recette de terrine est idéale pour repas d'été ! Servie avec une mayonnaise maison et des quartiers de citron, la terrine est très facile à réaliser.

Infos pratiques

* Nombre de personnes8
* Temps de préparation30 minutes
* Temps de cuisson55 minutes
* Degré de difficultéFacile

### Ingrédients

* 300 g de filet de saumon sans peau
* 150 g de haricots verts
* 150 g de petits pois écossés
* 13 œufs
* 1 oignon
* 1 bouquet de persil plat
* 3 cuil. à soupe d’huile d’olive
* sel
* poivre

### Étapes

1. Équeutez les haricots, émincez-les. Faites-les cuire avec les petits pois 10 min à l’eau bouillante salée, égouttez. Coupez le saumon en dés.

2. Préchauffez le four à th 6 (180°) et huilez un moule à cake antiadhésif. Pelez et émincez l’oignon, faites-le fondre à la poêle avec le reste d’huile.

3. Dans une jatte, mettez l’oignon,  les légumes, le saumon, le persil ciselé et 10 œufs. Salez, poivrez, mélangez délicatement.

4. Versez les 2/3 de la préparation dans le moule, cassez dessus à égale distance les 3 œufs restants, et couvrez du reste de la préparation. Enfournez pour 45 min.

5. Démoulez. Servez froid avec des quartiers de citron.

Hors saison, vous pouvez utiliser de la [macédoine de légumes surgelée](https://www.marieclaire.fr/cuisine/terrine-de-legumes-aux-oeufs,24105,1191352.asp) pour réaliser cette recette.

# Terrine de carottes au comté, vinaigrette au cerfeuil

## Une recette de terrine végétarienne... Original, non ? Pour changer de la terrine traditionnelle, ce pâté aux légumes, ici aux carottes et au cerfeuil, sera parfait !

Infos pratiques

* Nombre de personnes6
* Temps de préparation20 minutes
* Temps de cuisson1 heure 20 minutes
* Degré de difficultéFacile
* CoûtAbordable

### Ingrédients

* 1 kg de carottes
* 2 oignons
* 1 gousse d’ail
* 4 œufs
* 1 tablette de bouillon de volaille\*
* 200 g de comté
* 20 g de beurre + 10 g pour le moule
* 2 bouquets de cerfeuil
* 6 cuil. à soupe d’huile d’olive
* 1 cuil. à soupe de moutarde à l’ancienne
* sel
* poivre

### Étapes

1. Pelez les carottes, coupez-les en grosses rondelles. Épluchez et émincez les oignons et l’ail.

2. Dans une sauteuse, faites revenir doucement les oignons, l’ail et les carottes avec le beurre, sans colorer, en remuant. Salez, poivrez, émiettez la tablette de bouillon, et mouillez avec 50 cl d’eau bouillante. Mélangez et laissez mijoter à découvert, jusqu’à ce qu’il n’y ait plus d’eau.

3. Râpez le comté. Effeuillez et ciselez le cerfeuil. Préchauffez le four à th 6 (180°). Écrasez à la fourchette les carottes, ajoutez les œufs, le comté et la moitié du cerfeuil. Mélangez bien.

4. Versez la préparation dans un moule à cake tapissé de papier sulfurisé beurré, enfournez pour 45 min de cuisson au bain-marie.

5. Sortez la terrine du four et laissez- la refroidir. Mélangez dans un bol, à la fourchette, le reste de cerfeuil, la moutarde et l’huile. Servez la terrine avec la sauce.

\* Pour une recette végétarienne, vous pouvez remplacer le bouillon de volaille par du bouillon de légumes.

# Rillettes aux deux saumons

## Rillettes aux deux saumons, saumon, beurre doux, vin blanc sec, entrée

Infos pratiques

* Nombre de personnes4
* Temps de préparation15 minutes
* Temps de cuisson5 minutes
* Degré de difficultéFacile
* CoûtAbordable

### Ingrédients

200 g de filet de saumon frais sans la peau   
200 g de saumon fumé   
150 g de beurre doux   
2 cuil. à soupe d’huile d’olive   
2 cuil. à soupe de vin blanc sec   
sel poivre moulu

### Étapes

1. Sortez le beurre du réfrigérateur pour qu’il soit à la température ambiante.  
A l’aide d’une fourchette, réduisez-le en pommade.  
  
2. Découpez le saumon frais en cubes.  
Faites chauffer doucement l’huile d’olive dans une sauteuse, faites-y sauter les cubes de poisson juste 1 min, puis versez le vin blanc sec.  
Faites cuire doucement 4 min.   
  
3. Découpez le saumon fumé en petits morceaux, et faites-le juste chauffer dans 20 g de beurre dans une petite casserole.   
Mélangez les deux saumons dans un saladier, écrasez-les à la fourchette ou broyez-les au mixeur.   
Incorporez peu à peu le beurre en pommade.  
Salez et poivrez. Servez en terrine.

### Conseils

''C.V.F. conseil Servez ces rillettes avec des tranches de pain de campagne toastées et une salade de fenouil cru émincé, assaisonnée à l’huile d’olive et au jus de citron.''

# Quiche au saumon fumé, asperges et ricotta

## quiche aux saumons et asperges, entrée, saumon, asperges, entrée

Infos pratiques

* Nombre de personnes6
* Temps de préparation25 minutes
* Temps de cuisson30 minutes
* Degré de difficultéFacile
* CoûtAbordable

### Ingrédients

* 300 g de pâte brisée
* 300 g de saumon fumé
* 300 g d'asperges vertes
* 150 g de ricotta
* 10 cl de crème liquide
* 2 oeufs
* 3 brins d'aneth
* 2 pincées de noix de muscade râpée
* 1 noix de beurre
* sel, poivre

### Étapes

1- Préchauffez le four à th 7 (210°).

2- Rincez les asperges, pelez-les.   
Coupez les pointes (la partie tendre) et réservez-les.   
Hachez grossièrement le reste.

3- Portez à ébullition la crème et plongez-y les pointes.   
Laissez-les cuire 5 min puis égouttez-les en recueillant la crème.

4- Ajoutez le hachis d'asperges dans la crème et faites cuire 12 min environ.   
  
5- Mixez, puis filtrez.

6- Battez les oeufs dans une terrine en incorporant la crème d'asperges, la ricotta, l'aneth ciselé et la noix de muscade.   
Salez et poivrez légèrement.

7- Coupez le saumon en larges lanières.

8- Étalez la pâte brisée.

9- Beurrez un moule à tarte de 26 cm de diamètre et garnissez-le de pâte.   
Piquez le fond et garnissez-le de papier sulfurisé, couvrez de légumes secs.

10- Cuisez encore 15 à 20 min.

11- A la sortie du four, ôtez les légumes secs et versez la crème aux oeufs dans le moule.   
Garnissez de pointes d'asperges et de saumon.

12- Réenfournez pour 15 min. Servez tiède ou froid.

# Quiche aux champignons et magrets fumés

## Cette recette de quiche aux champignons est LA recette incontournable et classique avec des champignons de Paris. Facile et rapide à réaliser, elle sera parfaite en entrée ou pour un dîner léger avec une bonne salade.

Infos pratiques

* Nombre de personnes6
* Temps de préparation20 minutes
* Temps de cuisson45 minutes
* Degré de difficultéFacile
* CoûtAbordable

### Ingrédients

* 500 g de beaux champignons de Paris
* 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre
* 6 tranches fines de magret fumé
* 3 œufs
* 20 cl de crème épaisse
* 1 échalote
* 1 petit bouquet de persil plat
* 20 g de beurre
* sel
* poivre

### Étapes

1. Préchauffez le four à 200° (th 7). Étalez la pâte dans un moule à tarte (rond ou rectangulaire), en conservant son papier de cuisson. Piquez le fond à la fourchette et enfournez pour 10 à 12 min de cuisson “à blanc”.

2. Lavez, séchez et effeuillez le persil. Pelez l’échalote, hachez-la avec le persil. Brossez les champignons sous un filet d’eau. Essuyez-les puis émincez-les après avoir éliminé le bout terreux.

3. Mettez les champignons émincés dans une poêle bien chaude avec le beurre. Mélangez, laissez cuire environ 5 min, jusqu’à ce qu’il n’y ait plus d’eau de végétation. Salez et poivrez.

4. Hors du feu, ajoutez le hachis de persil et échalote. Mélangez. Détaillez le magret fumé en lanières.

5. Dans un saladier, fouettez les œufs et incorporez la crème. Ajoutez le magret, les champignons sautés, salez et poivrez. Versez sur la pâte précuite et enfournez pour 35 min de cuisson après avoir baissé le four à 180° (th 6).

6. Servez chaud, avec éventuellement une salade d’herbes parfumées : roquette, cerfeuil, estragon, ciboulette, coriandre.

# Mini-brochettes de tomates, chorizo et mozzarella

## 3 ingrédients pour un résultat savoureux : chorizo, tomates cerises et mozzarella sont réunis dans cette recette facile et rapide à préparer. Juste doré à la poêle, le chorizo révèle toutes ses saveurs dans cette recette estivale.

Infos pratiques

* Nombre de personnes6
* Temps de préparationPréparation et cuisson : 30 minutes
* Degré de difficultéFacile
* CoûtBon marché

**Ingrédients**

* 150 g de chorizo fort
* 24 boulettes de mozzarella (de bufflonne de préférence)
* 24 tomates cerises (cœur de pigeon de préférence)
* 1 bouquet de ciboulette
* poivre du moulin

**Étapes**

1. Ôtez la peau du chorizo et coupez-le en tranches de 1/2 cm d’épaisseur. Faites-les dorer dans une poêle en les retournant souvent, puis égouttez-les avec une écumoire (le chorizo rend du gras). Laissez-les refroidir sur du papier absorbant.

2. Pendant ce temps, lavez et essuyez les tomates cerises. Rincez et épongez la ciboulette puis hachez-la. Mettez-la dans une assiette creuse, poivrez, mélangez bien.

3. Égouttez les boulettes de mozzarella. Roulez-les dans le mélange ciboulette/poivre.

4. Composez des mini-brochettes en alternant les couleurs sur 24 piques : glissez d’abord 1 rondelle de chorizo, puis 1 boulette de mozzarella et 1 tomate cerise, pour terminer par une rondelle de chorizo.

5. Servez les mini-brochettes à température ambiante.