

## Amuse-bouches



### ... Canapés de polenta ...

250g de polenta  
1 litre d'eau  
sel, poivre  
1cs de beurre

Faire bouillir l'eau avec le sel et le beurre.

Ajouter la polenta et faire épaissir sans cesser de remuer.

Mettre la polenta dans de petits moules ou, si vous en avez, dans des moules à empreintes petits fours Demarle.

Laisser refroidir et démouler. Vous pouvez aussi étaler l'appareil en couche pas trop épaisse et découper en carrés une fois refroidi.

Les utiliser tartinés comme du pain de mie.

### ... Mini quiches ...

1 pâte brisée ou feuilletée  
20cl de crème fraîche  
2 œufs  
parmesan ou gruyère râpé

dés de jambon ou de ce qui vous passe par la tête ou qui reste en rade dans votre réfrigérateur : poivrons, roquefort, chèvre, magret, saucisson, saucisses de Strasbourg, camembert, oignons, lardons fumés, jambon fumé, saumon fumé, crevettes etc... tout peut faire l'affaire. J'en fais très souvent et jamais avec les mêmes ingrédients.

Découper la pâte avec un découpoir rond.

Foncer les empreintes avec la pâte.

Mettre des cubes de jambon ou autre.

Mélanger œufs, crème, sel et poivre, fromage.

Verser cet appareil sur le jambon.

Faire cuire 10 minutes à 200°.

### ... Moules à l'ail ...

moules cuites et décoquillées ou décongelées  
ail haché  
huile d'olives

Faire macérer - 2 ou 3 heures - les moules dans l'huile avec l'ail. On peut ajouter un petit piment fort ou du piment d'Espelette. Se mange froid.

## Amuse-bouches

### **!!! Poivrons à l'ail !!!**

poivrons rouges cuits et pelés  
ail haché  
huile d'olives  
persil haché

Faire macérer le tout 2 ou 3 heures. Se mange froid.

### **!!! Moules et crevettes au curry !!!**

moules et/ou crevettes cuites  
crème fraîche épaisse  
poudre de curry  
fumet de poisson déshydraté  
cerfeuil haché

Mélanger la crème, le fumet déshydraté et le curry et porter à ébullition quelques minutes.  
Ajouter les moules et les crevettes.  
Disposer dans des cuillères et parsemer de cerfeuil.  
Se mange chaud ou froid.

### **!!! Cuillères mousse d'avocat et crabe !!!**

1 avocat  
20cl de crème fleurette  
fixe chantilly  
1cs de jus de citron  
1 boîte de crabe  
sel et poivre

Mixer l'avocat avec le jus de citron.  
Monter la crème en chantilly ferme avec du sel, poivre et fixe chantilly.  
Ajouter délicatement l'avocat à la chantilly.  
Mettre un peu de crabe bien égoutté dans les cuillères et napper avec la chantilly se servir d'une poche à douille.

### **!!! Feuilletés aux saucisses de Strasbourg !!!**

1 pâte feuilletée ronde  
3 saucisses de Strasbourg découpées en 4 soit 12 morceaux  
moutarde

Badigeonner la pâte avec de la moutarde.  
La découper en 12 parts.  
Déposer une part de saucisse à la base d'un triangle et rouler.  
Faire cuire 15 minutes à 180°.  
Vous pouvez badigeonner d'œuf battu mais ce n'est guère la peine.  
Servir chaud.

## Amuse-bouches

### *::: Cake au poivron et à la feta ::: adapté d'une recette de S. Dudemaine*

150 g de farine  
3 œufs  
8 cl d'huile d'olive  
12 cl de lait  
100 g de gruyère râpé  
1 sachet de levure chimique  
1 poivron rouge moyen  
1/2 chorizo doux ou fort  
1 poignée de pistaches vertes  
50 g d'olives noires dénoyautées  
150 g de feta  
sel, poivre

Préchauffer le four à 180°.

Battre les œufs, ajouter la farine à laquelle on a incorporé la levure.

Faire chauffer le lait avec l'huile et les incorporer au mélange précédent puis ajouter le gruyère, le chorizo coupé en petits dés, la feta coupée en dés, les pistaches entières, les olives coupées en deux.

Verser dans un moule non graissé et faire cuire 45 minutes pour un grand moule à cake, 30 minutes pour des petits.

Laisser refroidir et couper en petits carrés.

### *::: Batonnets aux graines de sésame et à la tapenade :::*

1 boule de pâte à pain  
graines de sésame  
tapenade

Étaler une boule de pâte à pain en rectangle assez long et peu épais.

Saupoudrer le 1/3 central du rectangle avec les graines de sésame.

Rabattre le 1/3 gauche sur les graines. Tartiner - très peu - de tapenade.

Rabattre le 1/3 droit sur la tapenade. Étaler légèrement au rouleau.

Découper des bâtonnets et les tordre tout en les allongeant légèrement.

Cuire sur une plaque 10 minutes à 180/200°

### *::: Chutney figues, oignons :::*

2 figues  
1 petit oignon  
1cs de vinaigre balsamique  
2cs de sucre

Découper les figues en petits dés et ciseler les oignons.

Faire fondre les oignons dans un peu d'huile, ajouter les dés de figues, le sucre et le vinaigre.

Faire compoter doucement une petite 1/2 heure.

Laisser refroidir.

## Amuse-bouches

### *... Quiches renversées ...*

Idem que précédemment mais on commence par mettre le jambon - ou autre - au fond des empreintes puis le liquide et on recouvre avec la pâte.

*... Croustillants de chèvre à l'estragon ...* recette Demarle

100g d'échalotes ciselées et revenues dans 1cs d'huile d'olives

50g d'huile d'olives

5 feuilles de pâte filo

350g de fromage de chèvre frais

2 œufs

125g de crème fleurette

10g d'estragon ciselé

sel et poivre

moule à mini-muffins

Préchauffer le four à 180°.

Badigeonner les feuilles filo avec l'huile.

Les couper en carrés de 8cm. Enfoncer un carré dans une alvéole puis une autre en quinconce.

Faire cuire à vide 5 minutes et laisser refroidir.

Mélanger le fromage frais, les échalotes, les œufs, la crème, l'estragon, le sel et le poivre. Remplir les croustillants avec cet appareil.

Faire cuire 10 minutes.

Servir tiède.

<http://gourmandbinome2.canalblog.com>