

binôme gourmand

VERRINES EN FETE MULTICOLORES

A l'approche des fêtes je vous propose une entrée et un dessert simples, à la portée de tous... les VERRINES. Elles raviront aussi bien les yeux que les papilles. Il vous suffit de marier les couleurs et de superposer les couches... quant au contenu que vous le fassiez vous-mêmes ou que vous l'achetiez tout prêt, peu importe ces verrines auront un franc succès. On peut en faire en version salée et en version sucrée.



Choisissez de jolis verres plutôt petits ou investissez dans des verrines, vous en trouverez facilement c'est très en vogue en ce moment. Equipez vous aussi de petites cuillères à long manche (cuillères à moka ou cuillères à glace) et il en existe de très fines si vos verrines sont étroites.

Enfin, présentez vos verrines sur un plateau.

Petit conseil, n'y mettez pas trop d'ingrédients pour que ça ne soit pas trop "bourratif".

Je vous cite quelques ingrédients pour garnir vos verrines salées :

- tomates en vinaigrette
- concombre en vinaigrette ou à la crème
- dés de pamplemousse ou citron
- Tzatziki (se vend tout prêt en général au rayon des produits de la mer)
- Tarama
- caviar d'aubergine
- tapenade
- guacamole
- courgettes en vinaigrette
- miettes de surimi
- miettes de crabe
- mousse d'avocat
- mousse de poivron
- mousse d'asperge
- chiffonade de laitue, émincé de laitue ou autre salade
- saumon fumé
- truite fumée
- crevettes
- Oeufs durs, oeufs brouillés, oeufs en omelette
- Oeufs de caille
- chiffonade de jambon cru (se vend tout prêt dans les super- et hypermarchés)
- oeufs de lump (pour le décor)
- chantilly salée et/ou aromatisée (pour le décor à l'aide d'une poche à douille)
- mousse de crevettes, saumon, crabe.... (pour le décor à l'aide d'une poche à douille)
- tranches de citron (pour le décor)
- gressins (pour le décor)
- tomates cerises
- tomates confites etc...

La liste est longue...

Binôme gourmand

... et en version cuillère salée



En version sucrée...



- glace
- crèmes chocolat, café, pralinée, fruitée...
- fruits frais ou cuits
- bavaois
- chantilly
- crumble
- mousse au chocolat
- mousse aux fruits
- crème anglaise etc...

A décorer avec des copeaux de chocolat, du caramel, du pralin, grains de café, coulis etc...

<http://gourmandbinome2.canalblog.com>