

Tout au Cook'in: Blinis et tartinades

Blinis Express



Ingrédients :

- 320 g de farine
- 4 œufs
- 400 ml de lait entier
- 100 ml de crème liquide
- 10 g de levure "Backing Powder"
- 1 cuillère à café de sel

Mettre tous les ingrédients dans le bol du Cook'in, mixer **20 sec/vit 7**

Chauffer une poêle à crêpes, remplir l'**entonnoir automatique*** (sinon utiliser une petite louche) et réaliser des petits blinis de la taille d'une pièce de 5.00 Francs pour ceux qui s'en souviennent.

J'en cuis environ 5 à 6 par fournée. Laisser cuire jusqu'à formation des bulles et que la pâte devienne mate, retourner et cuire quelques secondes. Dresser. Recommencer ainsi de suite.



* C'est un outil indispensable pour le remplissage rapide, précis et sans gaspillage de petites empreintes avec tous types de pâtes liquides (préparations pour quiches, crèmes, omelettes, cannelés...). Il sert également au décor à l'assiette pour les coulis, sauces... Contenance : 75 cl.

Tzatziki Léger



Ingrédients:

- 1 concombre
- 1 cuillère à café rase de sel fin de Guérande
- 4 yaourts à la grecque
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de sumac
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de vinaigre de Xérès
- QS de ciboulette ciselée
- QS de persil ciselé
- 200 ml de crème liquide entière 33% de MG

1 heure avant: laver et peler une bande sur deux du concombre. Mixer grossièrement au Cook'in, laisser égoutter dans une passoire.

Ensuite: mettre tous les ingrédients sauf la crème liquide et le concombre dans le Cook'in, mixer légèrement. Ajouter le

concombre égoutté et mixer jusqu'à obtention d'une sauce crémeuse. Monter la crème en crème fouettée, incorporer délicatement à la crème de concombre. Dresser à la poche à douille dans des verrines, saupoudrer d'une pointe de ciboulette et de sumac. Filmer les verrines et placer au frais.

Tartinade Provençale



Ingrédients:

- 1 petit bocal de tomates séchées à l'huile
- 60 g de pignons de pin
- du basilic ciselé
- 2 cuillères à soupe d'ail en petits cubes
- un peu de poivre moulu
- un peu de sel fin de Guérande

Mettre tous les ingrédients sauf les pignons dans le bol du Cook'in, mixer environ **30 sec/vit 7-8**. Ajouter les pignons et mélanger environ **10 sec/vit 3 maxi**.

Nota Bene:

Très bien en accompagnement de pâtes fraîches !!!

Tapenade aux Olives vertes



Ingrédients:

- 150 g d'olives vertes dénoyautées et égouttées
- 1 boîte moyenne de thon à l'huile (environ 170g)
- 60 g de beurre pommade
- 1 zeste de citron
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 4 cuillères à soupe de basilic frais ciselé.

Mixer tous les ingrédients au Cook'in et réserver au frais.

Rillettes de thon



Ingrédients :

- 1 grosse boîte de thon au naturel
- 1 boîte de fromage frais nature à tartiner
- 1 jus de citron jaune (1 citron)
- 1 cuillère à soupe d'échalote ciselée (surgelée)
- 1 cuillère à café de sel fin de Guérande
- quelques tours de moulin de poivre blanc
- 1 cuillère à café de vinaigre de Xeres
- 1 cuillère à café d'ail (surgelé)
- 1 cuillère à café de ciboulette ciselée (surgelée)
- 1 pointe de couteau de piment d'Espelette

Égoutter et presser le thon. Mettre tous les ingrédients dans le bol du Cook'in, mixer environ **20 à 30 sec/vit 7 + TURBO par à-coup**. Réserver dans les petits bocaux ou autres contenants et placer au frais au moins 2 heures avant de servir.

Tapenade noire



Ingrédients :

- 1 boîte d'olives noires
- 1 petit bocal d'anchois à l'huile
- 1 cuillère à café de grains de fenouil* (facultatif)
- 1 cuillère à soupe de câpres
- QS d'huile d'olive

*seulement si vous aimez un arrière goût de "pastis"

Mettre tous les ingrédients dans le bol du Cook'in, mixer environ **20 à 30 sec/vit 7 + TURBO par à-coup**. Ajouter si besoin un peu d'huile d'olive pour obtenir la consistance voulue. Réserver dans les petits bocaux ou autres contenants et placer au frais au moins 2 heures avant de servir.

Rillettes Poulet-Curry



Ingrédients :

Je me suis largement inspirée des recettes d'Anne du blog *Papilles et Pupilles* en y mettant ma p'tite touche personnelle et surtout en les adaptant à mon fidèle commis "Mr Cook"

- 4 tranches de jambon de poulet
- 1 pot de mascarpone
- 1 cuillère à soupe rase de curry en poudre
- QS de sel fin de Guérande
- QS de poivre 5 baies

Mixer grossièrement le jambon de poulet. Ajouter le mascarpone et le curry, redonner un coup de mixeur. Réserver au réfrigérateur.

Rillettes de dinde à la tomate



Ingrédients:

- 2 escalopes de dinde
- sel fin de Guérande
- poivre du moulin
- piment d'Espelette
- 2 cuillères à soupe de graisse de canard
- 1 petite boîte de concentré de tomate

Cuire les escalopes de dinde à la poêle sans MG. Saler et poivrer. Mettre dans le bol du Cook'in, mixer grossièrement les escalopes. Ajouter le reste des ingrédients et mixer mais pas trop afin d'obtenir la texture des rillettes. Placer au frais.

Rillettes de porc



Ingrédients

- 5 tranches de tranches de rôti de porc
- 2 tomates
- 4 cuillères à soupe d'oignons (surgelé)
- 1 cuillère à soupe d'ail haché (surgelé)
- 20 g de parmesan
- 2 cuillères à soupe de Porto
- 2 cuillères à soupe de graisse de canard
- 1 cuillère à soupe de basilic ciselé (surgelé)
- QS de noix de muscade râpée
- sel et poivre 5 baies du moulin

Mixer grossièrement le rôti de porc, ajouter le reste des ingrédients sauf muscade et assaisonnement. Mixer jusqu'à obtention de la consistance voulue. Ajouter la muscade râpée fraîchement et donner quelques tours de moulin à sel et poivre. Mélanger et rectifier à votre goût si besoin.