

Cuillères, verrines et mises en bouche

Héloïse Martel

150 recettes simplissimes...
effet et succès garantis !



FIRST
Editions

Cuillères, verrines et mises en bouche

Héloïse Martel

FIRST
 Editions

© Éditions First, 2010

Le Code de la propriété intellectuelle interdit les copies ou reproductions destinées à une utilisation collective. Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite par quelque procédé que ce soit, sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants cause est illicite et constitue une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

Dépôt légal : 1^{er} trimestre 2010

Mise en page : KN Conception

Conception couverture : Olivier Frenot

Éditions First

60, rue Mazarine

75006 Paris

Tél. : 01 45 49 60 00

Fax : 01 45 49 60 01

E-mail : firstinfo@efirst.com

Site internet : www.editionsfirest.fr

ISBN numérique : 978-2-7540-2884-4

Introduction

Plus de repas raffiné sans une mise en bouche à la hauteur de votre menu. Les maîtres de maison rivalisent d'ingéniosité pour composer ces délicieuses petites bouchées, qui peuvent aussi remplacer l'entrée.

Les créateurs culinaires nous proposent des cuillères de toutes couleurs, de toutes matières, du plastique, de la porcelaine, de l'aluminium brossé, de formes traditionnelles ou résolument modernes qui ne dépasseront pas une argenterie classique. Les verrines et les coupelles jouent sur la forme, et si les verrines préfèrent la transparence qui permet d'admirer les compositions horizontales, les coupelles optent souvent pour la porcelaine sobre qui met en valeur leurs formes originales, en gouttes d'eau, en papillon...

Les recettes de ce Petit Livre sont simples à réaliser. Il vous faudra juste un peu de patience et d'adresse pour le « montage ». Ayez l'œil du peintre, faites de vos mises en bouche des petits chefs-d'œuvre de saveurs et de couleurs. Il faut juste un peu d'habileté

et d'imagination pour disposer harmonieusement les différents ingrédients. Pour vous y aider, voici trois « outils » bien pratiques :

- **la poche à douille**, qui vous permet de remplir les verrines ou les cuillères de mousses ou de purées sans bavure ;
- **les entonnoirs à verrines**, de diamètre de 3 ou 3,5 cm, pour verser sans éclaboussure les coulis, les émulsions ;
- **une pince à épiler**, pour disposer au millimètre près la feuille de coriandre, le dé de tomate qui donneront la touche finale à votre composition.

Si malgré vos précautions, vous avez quelque peu débordé sur le pourtour du verre ou de la cuillère, essuyez-le délicatement avec **un papier absorbant**.

Dans ce Petit Livre, choisissez parmi les 150 recettes selon l'occasion ou votre humeur du jour :

Exotiques : les crevettes thaïes, les mini brochettes de poulet teriyaki, le guacamole et crevettes au curry.

Festifs : les bonbons de foie gras, les blancs de poireau chèvre et réduction balsamique à l'orange, le magret fumé, chutney d'oignons et foie gras.

Inattendus : les noix de Saint-Jacques au gingembre confit, les escargots en coque de tomate ou les croquettes de camembert et cresson.

Façon tapas : les calamars, chorizo, ail et persil, les crevettes à l'ail et au piment, les crevettes à la plancha et mousse de piquillos.

Légères : les cuillères de carpaccio de bœuf parmesan roquette, ou celles de champignons ail et paprika sirop de xérès.

Classiques mais revisités : des allumettes gouda cumin, des bâtonnets à la tapenade, des feuilles à la fleur de sel.

Les cuillères et autres mises en bouche se servent traditionnellement à l'apéritif, mais pourquoi ne pas

proposer à vos invités des cuillères gourmandes pour le dessert, ou pour accompagner le café ? Et pourquoi pas au goûter ? Les enfants vont aimer cette jolie présentation, et accepteront sans doute plus volontiers de manger des fruits. Essayez une délicate mousse de yaourt au citron et au pavot, des délicates poires et amandes grillées au caramel, des savoureux pruneaux à l'armagnac, zeste d'orange...

Et si vous êtes peu patient, ou très gourmand, remplacez les cuillères et les verrines par des soucoupes ou des assiettes à dessert en multipliant les proportions. Quand on aime, on ne compte pas !

LES BISCUITS



ALLUMETTES AU GOUDA ET AU CUMIN

4 pers. (une vingtaine d'allumettes) **Prép. : 10 min**

Attente : 30 min Cuisson : 10 min

1 bloc de pâte feuilletée • 150 g de gouda râpé • 2 cuil. à soupe de graines de cumin • 1 jaune d'œuf • 1 cuil. à soupe de lait • poivre

Réalisation

Étalez la pâte en lui donnant une forme carrée ou rectangulaire sur une épaisseur de 2 mm. Battez le jaune d'œuf avec le lait, poivrez. Mélangez le gouda avec le cumin. Parsemez la pâte avec ce mélange de façon uniforme en appuyant légèrement pour faire adhérer. Placez au frais pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7) et recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé. Découpez des bandes de pâte de 1 cm de large, déposez-les sur la plaque. Enfournez et laissez cuire pendant 10 minutes en surveillant la couleur. Laissez refroidir avant de déguster.

BÂTONNETS À LA TAPENADE

4 pers. (une vingt. de bâton.) Prép. : 10 min Cuis. : 10 min

1 bloc de pâte Brisée • 1 petit pot de tapenade • 3 cuil. à soupe d'huile d'olive

Réalisation

Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé. Étalez la pâte sur une épaisseur de 2 mm en lui donnant une forme carrée ou rectangulaire. Badigeonnez-la d'huile d'olive, puis de tapenade. Découpez-la en bâtonnets de 1 cm de large et 4 cm de long.

Déposez les bâtonnets sur la plaque du four, enfournez et laissez cuire pendant 10 minutes. Laissez refroidir avant de déguster.

FEUILLES À LA FLEUR DE SEL

4 pers. Prép. : 10 min Attente : 2 h Cuisson : 15 min

175 g de farine • 60 g de beurre • 1 œuf + 1 jaune • 2 cuil. à soupe de lait • fleur de sel

Réalisation

Sortez le beurre à l'avance du réfrigérateur pour qu'il soit facile à travailler. Pétrissez la farine avec l'œuf entier battu. Roulez la pâte en boule, recouvrez-la et mettez-la au frais pendant 2 heures. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé. Battez le jaune d'œuf avec le lait. Étalez la pâte finement, découpez des carrés de 3 cm de côté. Dorez-les au jaune d'œuf mélangé au lait. Parsemez-les de fleur de sel. Faites cuire pendant 10 à 15 minutes. Ôtez-les de la plaque et laissez refroidir.

PALMIERS AU CUMIN

4 pers. (12 pièces) Préparation : 10 min Cuisson : 15 min

1 rouleau de pâte feuilletée • 3 cuil. à soupe de graines de cumin • 30 g de beurre avec des grains de sel

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé. Étalez la pâte sur une planche farinée, saupoudrez-la de cumin en appuyant pour faire entrer les graines dans la pâte. Roulez la moitié de la pâte vers l'intérieur, puis roulez l'autre moitié. Découpez des rondelles fines. Vous obtenez des petits palmiers.

Faites fondre le beurre dans une casserole, badigeonnez les palmiers sur leurs deux faces. Déposez-les sur la plaque du four et faites cuire pendant 10 à 15 minutes en surveillant la couleur. Laissez refroidir.

SABLÉS AU PARMESAN

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 10 min

150 g de parmesan • 150 g de farine • 150 g de beurre • sel, piment d'Espelette

Réalisation

Sortez le beurre à l'avance du réfrigérateur pour qu'il soit facile à travailler. Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé. Versez dans un saladier la farine, le parmesan, un peu de sel et deux pincées de piment d'Espelette. Incorporez le beurre ramolli en pétrissant du bout des doigts.

Lorsque la pâte est homogène, étalez-la sur une planche légèrement farinée et découpez des petits sablés ronds avec un emporte-pièce ou un verre retourné. Déposez-les sur une plaque du four et faites cuire pendant 8 à 10 minutes en surveillant la couleur. Laissez refroidir sur une grille avant de servir.

LES PETITES BROCHETTES



BILLES DE MELON AU CANARD FUMÉ

4 pers. Préparation : 15 min

1 melon à point • 12 tranches de magret de canard fumé
• 4 branches de cerfeuil • poivre du moulin

Réalisation

Hachez le cerfeuil. Ouvrez le melon, enlevez les graines et prélevez la pulpe avec une cuillère parisienne pour former des billes. Dégraissez les tranches de canard. Enveloppez chaque bille de melon avec une tranche de magret, roulez-la dans le cerfeuil, fermez avec une pique en bois. Servez bien frais.

BROCHETTES AU FROMAGE, LARD ET PAPRIKA

4 pers. (12 brochettes) Prép. : 10 min Cuisson : 10 min

500 g de comté • 4 tranches très fines de poitrine fumée
• 2 cuil. à soupe de paprika en poudre

Réalisation

Coupez le fromage en cubes de 2 cm de côté environ et saupoudrez ces cubes de paprika.

Entourez-les ensuite de lard. Enfilez les cubes sur huit petites brochettes et faites griller pendant environ 5 minutes, le temps que le lard soit doré et croustillant.

BROCHETTES DE FOIES DE VOLAILLE AU THYM, TOMATE CERISE

4 pers. (12 mini brochettes) Prép. : 10 min Cuis. : 15 min

16 foies de volaille • 8 tranches fines de lard fumé • 8 tomates cerise • 1 cuil. à soupe de thym effeuillé • poivre

Réalisation

Coupez les tranches de lard fumé en deux. Enroulez chaque foie de volaille d'une demi-tranche de lard,