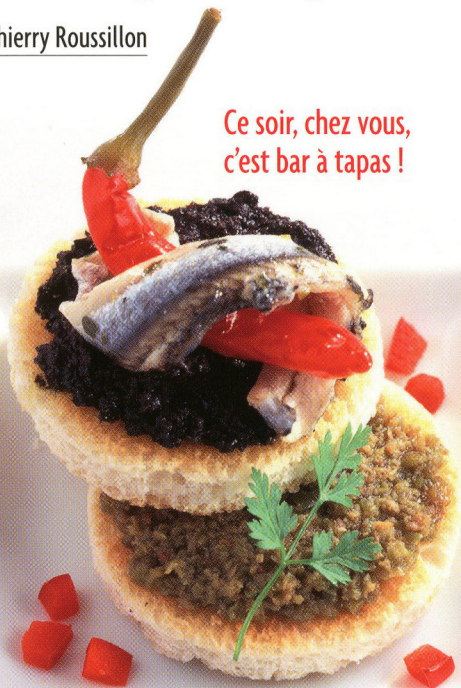


Tapas & dips

Thierry Roussillon

Ce soir, chez vous,
c'est bar à tapas !



FIRST
Editions

Thierry Roussillon

Tapas et dips

FIRST
 Editions

© Éditions First, 2009

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 : 2^e trimestre 2009

Édition : Aurélie Starckmann

Mise en page : **ReskatoЯ** 🐼

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.editionsfirst.fr

ISBN numérique : 978-2-7540-2894-3

INTRODUCTION

Depuis quelques années, la tendance est à ce que les Anglais appellent la *finger food* : la nourriture qui se déguste avec les doigts, celle qu'on picore entre amis et en toute convivialité.

Loin du paquet de chips éventré et du bol de caca-huètes, nous sommes ici dans un univers gourmand, créatif, destiné à faire de vos réceptions un repas à part entière, qui tient à la fois de l'apéritif et du dîner.

Alors, si vous cherchez des idées pour transformer vos buffets ou vos apéritifs dînatoires en une vraie fête des sens, cet ouvrage est fait pour vous.

Au menu, plus de 150 recettes faciles, gourmandes et astucieuses : vous vous régalerez avec nos idées de toasts et de canapés, de mini-sandwichs, de tapas, de dips, de bouchées gourmandes, de salades ou de soupes en verrines, etc.

TOASTS ET CANAPÉS



LICHETTES TOMATES-OLIVES

6 pers. Préparation : 15 min

½ baguette fraîche • 2 tomates bien mûres • 3 cuil. à soupe
d'olives noires dénoyautées • 5 cl d'huile • sel • poivre

Réalisation

Découpez la demi-baguette en petites lichettes (18 environ). Faites-les légèrement toaster dans le grille-pain. Versez l'huile dans un petit bol. À l'aide d'un pinceau de cuisine, huilez les toasts. Ouvrez les tomates, épépinez-les et frottez-les, côté chair, sur les morceaux de pain. La pulpe va se déposer sur les lichettes. Concassez grossièrement les olives noires et déposez-les sur les lichettes. Salez, poivrez et dégustez sans attendre.

CANAPÉS TAPENADE ET JAMBON CRU

6 pers. Préparation : 15 min

- ½ baguette au sésame • 6 larges tranches de jambon cru
- 1 petit pot de tapenade • 3 cuil. à soupe de basilic ciselé
- sel • poivre

Réalisation

Coupez la demi-baguette en rondelles (18 environ). Tartinez-les de tapenade. Découpez les tranches de jambon en 3 grosses lanières. Déposez-les sur les canapés. Saupoudrez de basilic ciselé. Rectifiez l'assaisonnement.

Notre conseil : Vous pouvez remplacer le jambon cru par de la coppa ou un autre type de charcuterie.

CANAPÉS AU CARPACCIO DE TRUITE FUMÉE

6 pers. Préparation : 15 min Marinade : 1 h

½ baguette au sésame • 6 larges tranches de truite fumée
• 10 cl d'huile d'olive • 1 cuil. à soupe de baies roses • 3 cuil.
à soupe d'aneth ciselé

Réalisation

Coupez les tranches de truite en 3 lanières et mettez-les dans un plat creux. Arrosez d'huile d'olive, déposez les baies roses et filmez le plat à l'aide de film alimentaire. Laissez mariner 1 heure au frais.

Coupez la demi-baguette en rondelles (18 environ), déposez-y une lanière de truite fumée, 1 ou 2 baies roses et un peu d'aneth. Dégustez sans attendre.

Notre conseil : Vous pouvez remplacer la truite fumée par un autre type de poisson fumé.

CANAPÉS ROQUEFORT ET POIRE

6 pers. Préparation : 15 min

18 petites tranches de pain au noix • 200 g de roquefort
• 10 cl de crème liquide • 2 poires bien mûres

Réalisation

Pelez les poires et coupez la chair en lamelles (en continuant de la peler avec le couteau Économe, pour obtenir des tranches fines). Dans une assiette creuse, mélangez le roquefort et la crème liquide. Tartinez les tranches de pain de cette préparation et déposez-y des lamelles de poires. Servez immédiatement.

Notre conseil : Vous pouvez remplacer le roquefort par un autre type de fromage à pâte persillée.

CANAPÉS LARD ET POIREAU

6 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 15 min

½ baguette • 4 blancs de poireaux • 100 g de lardons • 5 cl d'huile d'olive • sel • poivre

Réalisation

Émincez finement les lardons en retirant les parties grasses. Lavez les blancs de poireaux et émincez-les très finement. Versez l'huile dans le fond d'une sauteuse et faites-y revenir les lardons et les poireaux émincés pendant 15 minutes à feu doux et à couvert. Découvrez à mi-cuisson. Rectifiez l'assaisonnement. Coupez la demi-baguette en rondelles (18 environ) et garnissez-les de mélange poireaux-lardons. Dégustez sans attendre.

CANAPÉS ANCHOIS BASILIC

6 pers. Préparation : 10 min

½ baguette • 1 petit bocal de pesto • 12 anchois au sel

Réalisation

Passez les anchois sous l'eau froide afin de les dessaler. Frottez-les bien et essuyez-les sur du papier absorbant. Coupez la baguette en 12 rondelles. Tartinez-les de pesto et déposez-y des anchois. Servez immédiatement.

CANAPÉS CHORIZO, FROMAGE BASQUE

6 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 5 min

½ baguette • 12 fines tranches de chorizo • 12 fines tranches de fromage basque (type ossau-iraty) • 5 cl d'huile d'olive
• 1 gousse d'ail pelée • poivre

Réalisation

Versez l'huile dans un petit bol. Découpez 12 canapés dans la baguette. Frottez-les à l'ail, puis passez-les à l'huile d'olive, en utilisant un pinceau de cuisine. Laissez suer les tranches de chorizo dans une poêle à revêtement antiadhésif pendant 2 à 3 minutes. Garnissez les tranches de pain de fromage et de chorizo. Dégustez sans attendre.

CANAPÉS COPPA, TOMATES CERISES, PARMESAN

6 pers. Préparation : 15 min

18 rondelles de baguette complète • 18 lanières de coppa
• 6 tomates cerises • 18 copeaux de parmesan • 1 petite
coupelle d'huile d'olive

Réalisation

Pour réaliser les copeaux de fromage, râpez à l'aide d'un couteau Économe un morceau de parmesan. Découpez en 3 rondelles vos tomates cerises. Faites toaster légèrement vos rondelles de baguette. Huilez-les en utilisant un pinceau de cuisine, garnissez-les de coppa, de tranches de tomates cerises et de copeaux de parmesan. Servez sans attendre.

Notre conseil : Vous pouvez remplacer la coppa par du jambon cru.

MINI-PITAS, ROQUETTE, TOMATES CERISES

6 pers. Préparation : 15 min

18 mini-pitas (ou 3 grandes pitas découpées en 6)
• 12 tomates cerises • ½ sachet de feuilles de roquette
• 3 cuil. à soupe d'huile d'olive • 2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique • sel • poivre

Réalisation

Faites toaster les mini-pitas. Coupez les tomates cerises en quatre. Hachez très grossièrement les feuilles de roquette au couteau. Dans un saladier, mélangez les tomates cerises, la roquette, l'huile d'olive et le vinaigre balsamique. Salez et poivrez. Garnissez vos mini-pitas de cette salade. Dégustez sans attendre.

MINI-PITAS, AVOCAT, MANGUE, MIETTES DE CRABE

6 pers. Préparation : 15 min

18 mini-pitas (ou 3 grandes pitas découpées en 6) • ½ avocat
• ½ mangue • 100 g de chair de crabe cuite • 3 cuil. à soupe
d'huile d'arachide • le jus d'½ citron vert • sel • poivre

Réalisation

Faites toaster les mini-pitas. Coupez en tout petits dés la chair de l'avocat et la chair de la mangue. Mettez les dés dans un saladier avec la chair de crabes. Ajoutez l'huile et le jus de citron, salez, poivrez, mélangez. Déposez un peu de ce mélange sur les mini-pitas toastées et dégustez sans attendre.

Notre conseil : Vous pouvez remplacer la chair de crabe par des crevettes cuites.

CANAPÉS AUX RILLETTES DE POULET AU FROMAGE FRAIS ET À LA CORIANDRE

6 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 15 min

18 rondelles de baguette • 1 escalope de poulet • 100 g de fromage frais • 3 cuil. à soupe de coriandre • sel • poivre

Réalisation

Faites cuire le blanc de poulet dans une casserole d'eau salée. Égouttez-le et coupez-le en morceaux. Hachez-le. Faites toaster les rondelles de baguette. Dans un saladier, mélangez le poulet haché, le fromage frais et la coriandre. Salez et poivrez. Garnissez les rondelles de baguette de ces rillettes et dégustez.

Notre conseil : Vous pouvez remplacer le poulet par de la dinde.