

Trio de verrines pour l'apéro



Recette 1 : rilette de saumon frais et chapelure de chorizo

Pour 6 mini verrines

- Un beau pavé de saumon
- 1 boîte de fromage frais la mère Loïk, nature
- Environ une cuillère à café de ciboulette ciselée
- Poivre
- Un filet de jus de citron (facultatif)
- Un filet d'huile d'olive
- Environ 100 grammes de chorizo
- ½ litre de bouillon de volaille ou légumes (si possible maison, mais un cube peut très bien faire l'affaire)

Mettre le bouillon à chauffer. Lorsqu'il bout, déposer le pavé de saumon dans la casserole, couvrir, éteindre le feu et laisser ainsi jusqu'à ce que le bouillon ait refroidi : le saumon cuira doucement et sera bien moelleux.

Lorsque le bouillon a refroidi, sortir le saumon et l'émietter dans un saladier, puis ajouter le fromage frais. Poivrer, ajouter éventuellement un filet de jus de citron, et un peu d'huile d'olive (goûter, et rectifier en fonction des goûts). Ajouter ensuite la ciboulette ciselée et mettre de côté.

Enlever la peau du chorizo, le détailler en petits cubes et les faire revenir à la poêle, à sec (surtout, ne pas rajouter de matière grasse). Lorsqu'ils sont bien caramélisés, les déposer sur du papier absorbant afin de les sécher, puis les passer au mixeur afin d'obtenir une « poudre », pas trop fine.

Pour le dressage, c'est très simple : il suffit de mettre un peu de rilette de saumon dans une verrine, et de recouvrir de chapelure de chorizo.

L'avantage de cette recette est qu'on peut tout préparer la veille, stocker au frigo et faire le dressage au dernier moment.

Recette 2 : skordalia - émincé de jambon Serrano

Pour 6 mini verrines

- 1 grosse pomme de terre farineuse
- 5 gousses d'ail de bonne taille
- Une ou deux tranches de bon jambon Serrano
- De l'huile d'olive
- Sel, poivre

Mettre la pomme de terre à bouillir dans de l'eau salée avec les gousses d'ail. Lorsque la pomme de terre est cuite, égoutter et l'écraser au robot. En principe, on ne le fait pas quand on veut faire de la purée car ça donne une texture très élastique, mais là c'est justement ce qu'on veut. Ajouter de l'huile (3 ou 4 cuillères à soupe en fonction de la taille de la pomme de terre) d'olive et du poivre, goûter. On doit bien sentir toutes les saveurs : ail, huile d'olive et pomme de terre.

Mettre dans des petites verrines et recouvrir de quelques lamelles de jambon ibérique.

Recette 3 : crumble poires roquefort speculoos

Pour 6 mini verrines

- 1 ou 2 grosses poires
- 30-40 g de roquefort
- 3 ou 4 spéculoos

Eplucher les poires et les couper en cubes. Les faire cuire à la casserole jusqu'à ce que les cubes soient moelleux puis les mettre dans les petites verrines qui vont au four. Parsemer de miettes de roquefort, puis de poudre de spéculoos (il suffit d'écraser grossièrement les biscuits).

Laisser gratiner 10 minutes à 180°C et c'est prêt.

Ces petites verrines sont parfaites pour un apéro un peu élaboré. Le plus dur est d'avoir assez de place dans les placards pour ranger les contenants.