

# Un apéro pour Papa



## Cette semaine, honneur aux Papas !

### Ingrédients (pour 6 personnes) :

Mini pizzas poulet	Cake poulet-olives	Gaspacho tomates-fraises
<ul style="list-style-type: none"><li>- 1 rouleau de pâte à pizza rectangulaire (ou 2 rouleaux ronds)</li><li>- 1 bocal de sauce barbecue (ou sauce tomate selon les goûts)</li><li>- 200g de dès de poulet</li><li>- 100g de gruyère râpé</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- 180g de farine + 1 sachet de levure chimique</li><li>- 3 œufs</li><li>- 10cl de lait + 10cl d'huile d'olive</li><li>- 200g de dès de poulet</li><li>- 100 d'olives dénoyautées</li><li>- 150g de gruyère râpé</li><li>- 2 pincées de poivre</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- 4 tomates</li><li>- 1 gros poivron bien rouge</li><li>- 200g de fraises</li><li>- 1 tranche de pain de mie</li><li>- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive</li><li>- sel, poivre</li><li>- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique (facultatif)</li></ul>

### Cake poulet-olives :

Préchauffer le four à 180° (th.6)

Dans un récipient, mélanger les œufs entiers, l'huile et le lait. Ajouter la farine et la levure chimique puis mélanger sans faire de grumeaux.

Ajouter le poivre, les dès de poulet, le gruyère râpé et les olives entières mais bien égouttées.

Bien mélanger, verser dans un moule à cake bien beurré.

Cuire pendant 45mn environ et démouler le cake quand il est refroidi puis découper au couteau bien tranchant voire au couteau électrique (adulte!) pour faire des bouchées.



### Mini pizzas :

Avec un verre retourné, découper des ronds dans de la pâte à pizza.

Disposer ces ronds de pâte sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Avec une petite cuillère, étaler un peu de sauce barbecue (ou sauce tomate) sur tous les ronds de pâte, puis répartir les dès de poulet et le gruyère râpé sur toutes les mini pizzas.

Mettre à cuire à four chaud 180° pendant 15mn environ.



## Gaspacho tomates, poivron, fraises :

Si vous n'aimez pas la peau, vous pouvez éplucher le poivron en le passant sous le grill du four quelques instants et les tomates en les plongeant dans l'eau bouillante (adulte !).

Retirer les graines qui sont à l'intérieur du poivron. Laver les tomates, les couper en 4.

Bien rincer les fraises, couper la tranche de pain en petits morceaux.

Dans le bol du robot mixeur, mettre tous les ingrédients et mixer le tout.

Garder bien au frais (au moins 3 heures) jusqu'au service dans de jolis verres.



Il ne reste plus qu'à faire un joli dessin pour Papa et à servir cet apéro en lui disant :



Sur le dessin on peut écrire :

BONNE FÊTE PAPA

Bonne fête Papa