

Amaretti à la pistache

Ingrédients

2 blanc d'oeuf
1 c à soupe de pâte de pistache
150g amande en poudre
50g Pistaches mixées en poudre
180g sucre en poudre
2 c à soupe de sucre glace
Sel

Déroulement

Mélangez la poudre de pistache et la poudre d'amande. Ajoutez le sucre et le sel. Incorporez les blancs d'oeuf et la pâte de pistache. Mélangez bien puis filmez la pâte et laissez-la reposer au frais pendant 30 min.

Préchauffez le four à 160 °C. Formez des boules avec la pâte et disposez-les sur une plaque couverte de papier cuisson. Aplatissez-les légèrement et saupoudrez-les de sucre glace.

Enfournez les biscuits pour 15 min.

Sablés au parmesan au citron

Ingrédients (pour 15 pièces environ)

100 gr de parmigiano reggiano
130 gr de farine
100 gr de beurre
1 citron
1 jaune d'œuf
S

Sel et poivre du moulin

Déroulement

Sortir le beurre pour qu'il soit à température ambiante.

Râper le citron pour en récupérer le zeste.

Dans un bol, mélanger le zeste, 2 pincées de sel, le poivre, le parmesan, le beurre coupé en petits cubes et la farine. Lorsque le mélange devient homogène et sableux, ajouter le jaune d'œuf puis travailler la pâte rapidement pour l'amalgamer.

Former ensuite des boudins d'environ 2 cm d'épaisseur à l'aide d'un film alimentaire puis les maintenir au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Préchauffer le four à 180 °C.

Tailler les boudins en tranches de 1 cm d'épaisseur et les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourner pendant 10 à 12 min.

Laisser tiédir avant de servir.

Minis quiches apéritives

Ingrédients: (pour 50 minis quiches)

2 pâtes brisées
2 œufs
15cl de crème liquide

sel, poivre

50g de bacon + un peu de gruyère râpé

50g de chorizo + un peu d'origan séché

50g de cheddar râpé

3 rondelles de bûches de chèvre + un peu de miel liquide

50g de thon + 1 CS de moutarde ou de concentré de tomate

Déroulement

Couper le chorizo en petits morceaux, faire de même avec le chèvre.

Découper des fonds de tartelette de 6cm de diamètre (cannelé pour ma part) puis foncer la pâte dans un moule à mini tartelettes.

Préchauffer le four à 180°C.

Répartir le bacon dans 10 tartelettes, le chorizo dans 10 autres, le cheddar râpé dans 10 autres, le chèvre dans 10 autres et enfin le thon dans les 10 restantes.

Battre les œufs en omelette, ajouter la crème un peu de sel et poivre puis répartir la préparation dans les 40 premières mini-quiches.

Ajouter ensuite la moutarde dans la crème restante puis verser sur les 10 quiches au thon.

Parsemer de gruyère râpé les quiches au bacon, d'origan celles au chorizo et de miel sur celles au chèvre.

Enfourner environ 25min (temps variable selon les fours).

Escargots en pâte feuilletée

Ingrédients

Pâte feuilletée 400 g

Tapenade noire

50 g Confit de tomates séchées

50 g Pesto

50 g Parmesan râpé

Déroulement

Commencer cette recette de feuilletés apéritif maison en étalant la pâte en un grand rectangle fin. La diviser en trois parts égales.

Verser la tapenade dans un bol, le confit de tomate dans un deuxième et le pesto dans un troisième. Ajouter 20 g de parmesan dans chaque bol et bien mélanger.

Étaler la tapenade sur la première pâte, le confit de tomate sur la deuxième et le pesto sur la troisième.

Enrouler ensuite les bandes de pâte sur elles-mêmes, garniture vers l'intérieur. Placer au congélateur 10 min. Découper chaque bande en escargot de 5 mm de large.

Poser les feuilletés à plat sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Préchauffer le four à 200 °C (th. 6/7). Enfourner les petits fours feuilletés et faire cuire 10 à 12 min. Servir tiède.