

Roulés Feuilletés Saumon Fumé Fromage

Ingrédients

1 pâte feuilletée
100 g de saumon fumé
100 g de fromage frais
Aneth fraîche ou ciboulette ciselée
Poivre du moulin

Déroulement

Préchauffez votre four à 180°C (chaleur tournante). C'est la température idéale pour un feuilletage bien doré et croustillant. Déroulez délicatement votre pâte feuilletée sur son papier cuisson. Laissez-la bien à plat sur votre plan de travail. À l'aide d'une spatule, étalez uniformément le fromage frais sur toute la surface de la pâte. Ne surchargez pas trop les bords pour éviter que ça ne déborde lors du roulage. Répartissez ensuite les tranches de saumon fumé sur le fromage. Essayez de couvrir toute la surface pour que chaque roulé ait sa part de saumon. Roulez fermement la pâte sur elle-même pour former un joli rouleau. Prenez votre temps pour le faire bien serré, Petite astuce de chef : Placez le rouleau au congélateur pendant 5 à 10 minutes. Cette étape est cruciale, elle va raffermir la pâte et vous permettre de couper des tranches nettes et régulières. Coupez-le en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Disposez les roulés à plat sur une plaque recouverte de papier cuisson, en les espaçant un peu. Enfournez pour environ 15 minutes. Surveillez bien la cuisson : les roulés doivent être bien dorés et croustillants.

. Biscuits Apéro Moutarde et Comté

Ingrédients

200 g de farine
1 jaune d'œuf
100 g de Comté râpé
100 g de beurre ramolli
2 cuillères à soupe de moutarde
1 cuillère à café de sel
1/2 cuillère à café de poivre
1 cuillère à café de paprika

Déroulement

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Dans un saladier, mélangez la farine, le sel, le poivre et le paprika. Ajoutez le beurre ramolli et mélangez jusqu'à obtenir une texture sableuse. Incorporez le Comté râpé et mélangez bien. Battez le jaune d'œuf avec la moutarde et ajoutez-le au mélange précédent.

Pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
Formez des boules ou découpez des formes à l'aide d'un emporte-pièce.
Disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.
Enfournez pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
Laissez refroidir avant de servir.

Bouchées Feuilletées au Fromage Frais

Ingrédients (pour 20 pièces):

1 rouleau de pâte feuilletée
150 g de fromage frais (type chèvre ou ricotta)
50 g de cerneaux de noix
3 cuillères à soupe de miel
Quelques branches de thym frais
1 jaune d'œuf pour la dorure
Sel et poivre

Déroulement

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6)

Pour qu'il soit bien chaud lorsque vous enfournez vos bouchées.
N'oubliez pas de sortir une plaque de cuisson et de la tapisser de papier sulfurisé, ce qui permettra d'éviter que vos bouchées ne collent à la plaque.

Découpez la pâte feuilletée

Utilisez un emporte-pièce rond (ou un simple verre) pour découper des cercles dans votre pâte feuilletée. Il est important de veiller à ce que vos cercles aient une taille suffisante pour contenir la garniture, mais qu'ils ne soient pas trop grands. Placez les cercles découpés sur la plaque de cuisson et piquez légèrement le centre de chaque cercle avec une fourchette. Cela évitera que la pâte ne gonfle trop pendant la cuisson et vous permettra de conserver la forme de vos bouchées.

Badigeonnez et cuisez

Pour donner une belle dorure à vos bouchées, badigeonnez les bords de chaque cercle avec un jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau. Cela ajoutera une belle couleur dorée et un aspect brillant à vos bouchées. Enfournez ensuite vos cercles pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et feuilletés. Le parfum délicat de la pâte feuilletée en train de cuire envahira votre cuisine, et vos bouchées seront prêtes en un rien de temps.

Préparez la garniture

Pendant que la pâte feuilletée cuit au four, prenez un moment pour préparer la garniture. Mélangez le fromage frais (que vous avez choisi, chèvre ou ricotta) avec une pincée de sel et de poivre. Ajoutez également un peu de thym émiétté pour parfumer le fromage et donner une touche d'arôme supplémentaire. Le fromage doit être crémeux et facile à étaler, alors n'hésitez pas à le mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien lisse.

Assemblez Les bouchées

Une fois les cercles de pâte sortis du four et légèrement refroidis, vous pouvez passer à l'assemblage. Déposez une cuillère de fromage frais sur chaque cercle, en prenant soin de bien répartir la garniture sur toute la surface de la pâte. Ensuite, ajoutez un cerneau de noix sur le dessus de chaque bouchée pour apporter du croquant. Enfin, arrosez chaque bouchée d'un filet de miel. Le miel se marie parfaitement avec le fromage frais, apportant une touche sucrée qui contraste délicieusement avec le salé des noix et du fromage.

Amaretti à La pistache

Ingrédients

2 blancs d'oeuf
1 c à soupe de pâte de pistache
150g amande en poudre +(50g)
50g Pistaches mixées en poudre (facultatif)
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.

Les Sables Chocolat Lait

Ingrédients

250 g de Chocolat au Lait
20 g de Beurre doux
5 g d'Huile de Coco (facultatif)
100 g de Flocons de Maïs (naturels)
30 g d'Arachides Grillées (facultatif, hachées grossièrement)

Déroulement

Tapisser une plaque de cuisson avec le papier sulfurisé et réserver. Préparer un bain marie. Y placer le chocolat au lait et le beurre (et l'huile de coco si utilisée). Remuer doucement jusqu'à obtenir une texture lisse et brillante. Retirer du feu immédiatement.

Ajouter les flocons de maïs et les arachides (si utilisées) au chocolat fondu. Mélanger délicatement avec la spatule pour enrober uniformément sans écraser les céréales.

À l'aide d'une cuillère à soupe, déposer des petits tas irréguliers du mélange sur la plaque préparée.

Placer la plaque au réfrigérateur pendant au moins 1 heure, ou jusqu'à ce que le chocolat soit complètement figé et les Roses des Sables au chocolat au lait soient bien croquantes.

Détacher délicatement les Roses des Sables du papier sulfurisé et servir frais.

Bouchées Croustillantes aux Pommes Caramélisées

Ingrédients

Pour la croûte

240 g Miettes de biscuits graham

170 g Beurre fondu

60 g Sucre glace

Pour la garniture

600 g Pommes épluchées, épépinées et hachées

65 g Sucre granulé

50 g Sucre brun

20 g Farine tout usage

1/2 cuillère à café Cannelle

1/4 cuillère à café Muscade

Pour la finition

1 bouteille Sauce au caramel du commerce

Sel

Déroulement

Préchauffer le four à 180°C. Graisser généreusement un moule à mini muffins de 24 cavités.

Préparer la croûte :

Dans un bol moyen, mélanger les miettes de Graham, le beurre fondu et le sucre glace jusqu'à obtenir une texture de sable humide.

Presser dans les moules : Déposer 1 cuillère à soupe de mélange de croûte dans chaque cavité. Presser fermement vers le bas et sur les côtés à l'aide d'un petit verre ou d'une cuillère.

Précuire la croûte :

Cuire au four pendant 5 à 6 minutes jusqu'à ce qu'elle soit juste prise. Laisser refroidir légèrement.

Préparer la garniture aux pommes :

Pendant que les croûtes cuisent, mélanger dans un grand bol les pommes hachées, les deux sucres, la farine, la cannelle et la muscade. Mélanger délicatement et laisser reposer 5 minutes.

Remplir les croûtes :

Répartir le mélange de pommes dans chaque croûte en pressant légèrement. Ne pas trop remplir.

Cuire :

Enfourner pendant 15 à 18 minutes jusqu'à ce que les pommes soient tendres et que la garniture bouillonne.

Refroidir et arroser :

Laisser refroidir 10 minutes dans le moule, puis passer délicatement un couteau autour de chaque bouchée et les retirer. Arroser de sauce au caramel pendant qu'elles sont encore légèrement chaudes.

Truffes Au Citron

Ingrédients

125 g de gaufrettes au citron (ou vanille)
2 citrons (zestes et jus)
30 g de fromage frais à tartiner
1 cuillère à soupe de sucre glace (facultatif)
1 à 2 cuillères à café de lait (si nécessaire)
Sucre semoule pour l'enrobage

Déroulement

Lavez et râpez les citrons. Émiettez les gaufrettes.
Mélangez gaufrettes, zestes et fromage frais.
Ajustez avec sucre glace ou lait si besoin.
Formez 12 boulettes et roulez-les dans le sucre semoule et zestes.
Servez ou réfrigérez 1 heure