

Divines verrines



HACHETTE
Pratique

PETITES PRATIQUES  CUISINE

Verrines



Maya Barakat-Nuq

Photographies : Philippe VAÏRES-SANTAMARIA

Stylisme : John BENTHAM

HACHETTE
Pratique

Sommaire



4	Verrines légumes
4	Écrasée d'aubergines au persil et tapenade
6	Spaghettis de courgettes aux tomates séchées
8	Velouté glacé de concombre au lait de coco
10	Duo de melon et de pastèque au chèvre
12	Carottes confites au cumin
14	Trio de mousses de légumes
16	Verrines de la mer
16	Gaspacho aux crevettes et à la coriandre
18	Mousse d'asperges aux œufs de saumon
20	Saumon fumé sur lit de guacamole à l'aneth
22	Marinière de moules à la crème safranée
24	Salade express de thon au pesto
26	Tartare de cabillaud à la mangue
28	Émincé de chou chinois au tarama
30	Verrines terroir
30	Chutney de figues aux croustillants de parme
32	Velouté de champignons à la viennoise
34	Foie gras sur lit d'oignons confits et pain d'épice
36	Poulet tandoori sauce au yaourt et aux cacahuètes
38	Émincé de bœuf au saté et au gingembre
40	Poivrons marinés au thym et coppa



- 42 Velouté de melon épicé aux magrets de canard fumés
- 44 **Verrines sucrées**
- 44 Frapuccino chocolat-orange
- 46 Trifle aux framboises
- 48 Dés de nectarines au sabayon de pistaches
- 50 Trio d'agrumes à la gelée menthe-basilic
- 52 Crème au cidre et sa couronne de pommes
- 54 Soupe de kiwis au chocolat blanc
- 56 Cheesecake aux spéculoos et à la noix de coco
- 58 Granité d'ananas au basilic et sa neige
- 60 Crème glacée à la brésilienne
- 62 Tiramisu aux abricots et à l'amaretto

À noter : toutes les quantités s'entendent pour une entrée pour 6 personnes.
S'il s'agit d'une mise en bouche ou d'un buffet, vous choisirez des verres de plus petite contenance (12 à 15 cl), et les quantités sont alors valables pour environ 12 à 15 personnes.

Signification des symboles

- | | |
|---------------|-----------------|
| ★ très facile | € bon marché |
| ★★ facile | € € raisonnable |
| ★★★ difficile | € € € cher |

Écrasée d'aubergines au persil et tapenade

Pour **6 personnes** – Préparation : **15 minutes** – Cuisson : **45 minutes**

Difficulté : ★ – Coût : €

- 3 grosses aubergines
- 1 tomate bien ferme
- 1 citron
- 1/2 bouquet de persil plat
- 12 olives noires
- 150 g de tapenade
- 1 cuil. à soupe de graines de coriandre sèche
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Lavez et séchez les aubergines. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur et faites quelques incisions dans la chair. Faites-les cuire au four pendant environ 45 min, jusqu'à ce que la chair soit tendre.

2 Pendant ce temps, pressez le citron. Équeutez et lavez le persil, puis hachez-le. Dénoyautez les olives et hachez-les grossièrement. Écrasez les graines de coriandre avec un pilon ou le dos d'un couteau de cuisine. Épépinez la tomate et coupez-la en petits dés, que vous réservez.

3 Retirez les aubergines du four, laissez-les refroidir. Prélevez leur chair et écrasez-la grossièrement à la fourchette.

4 Assaisonnez la purée obtenue avec du sel, du poivre, la coriandre pilée, le jus de citron et l'huile d'olive. Ajoutez les olives et le persil hachés, et mélangez bien.

5 Répartissez une première couche du mélange dans 6 verres, couvrez d'une couche de tapenade et terminez par de la purée d'aubergines. Décorez avec les dés de tomate. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Conseil

Juste avant de servir, vous pouvez planter dans le verre un ou deux *grissini*, ou des biscuits apéritifs au sésame, ou encore faire griller des fines mouillettes de pain.

4 | Verrines légumes



Spaghettis de courgettes aux tomates séchées

Pour **6 personnes** – Préparation : **20 minutes** – Cuisson : **2 minutes**

Difficulté : ★ – Coût : €

- 4 courgettes
- 200 g de tomates séchées à l'huile d'olive
- 2 tomates
- 1 petit oignon
- 25 g de pignons de pin
- 1 cuil. à café de miel
- 3 cuil. à soupe de vinaigre de vin rouge
- 3 cuil. à soupe d'huile de tournesol
- 1 pincée de gingembre
- Sel, poivre

1 Brossez et lavez les courgettes sans les éplucher. Éliminez-en les extrémités et, à l'aide d'un couteau économe, détaillez-les en spaghettis moyens.

2 Amenez à ébullition une casserole d'eau salée et plongez-y les spaghettis pendant 2 min, juste pour les ramollir. Rafraîchissez-les et égouttez-les soigneusement.

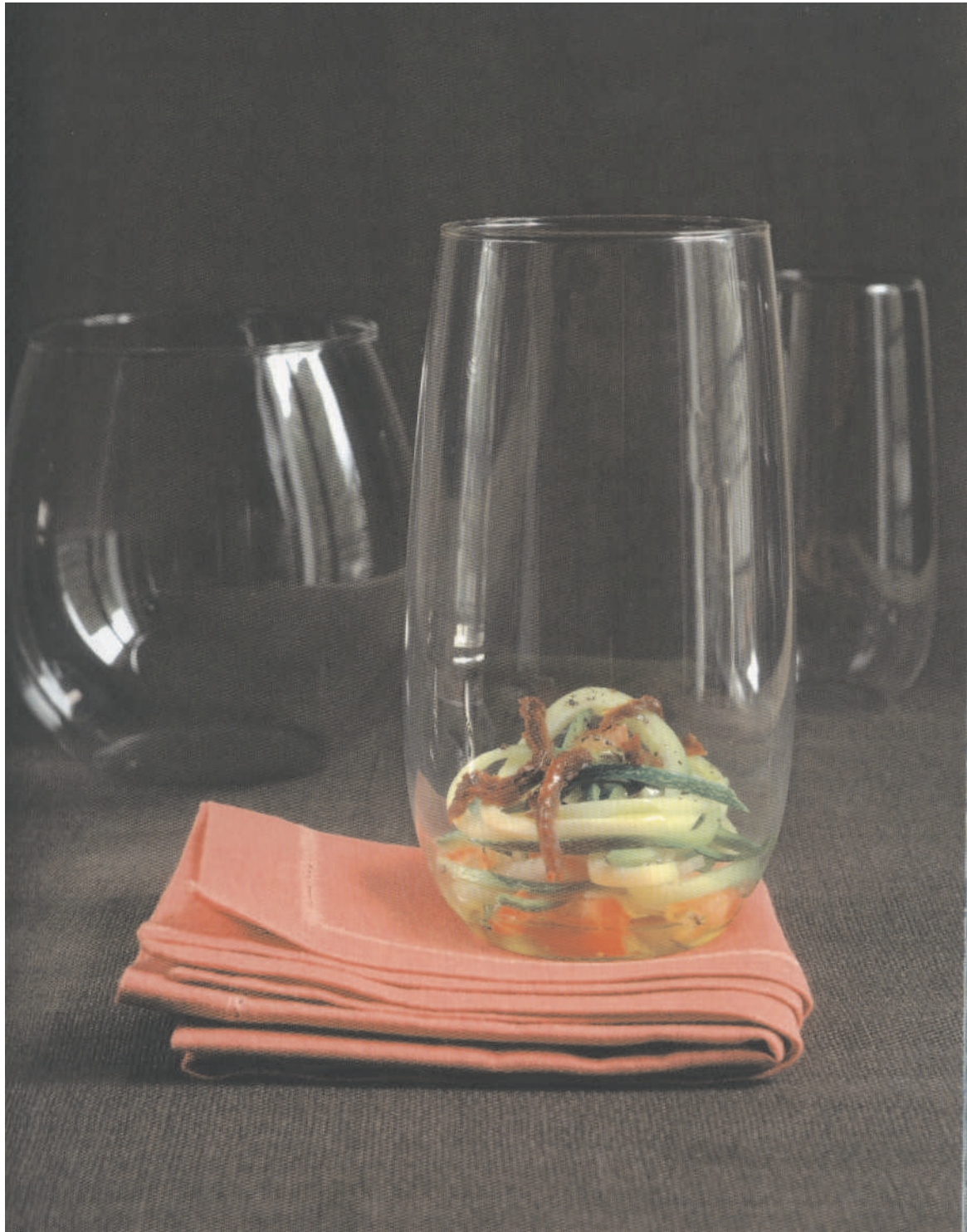
3 Épluchez l'oignon et lavez les tomates. Hachez-les finement et mettez-les dans un grand saladier. Ajoutez-y le miel, le vinaigre, l'huile, du sel et du poivre, et parfumez avec le gingembre. Mélangez.

4 Égouttez les tomates séchées, coupez-les si elles sont trop grosses et ajoutez-les au contenu du saladier.

5 Ajoutez enfin les spaghettis de courgettes et les pignons de pin, mélangez et répartissez la préparation dans 6 verres. Servez frais.

Variante

Vous pouvez remplacer les pignons de pin par une cuillerée de graines de pavot ou de sésame, ou un mélange des deux.



Velouté glacé de concombre au lait de coco

Pour **6 personnes** – Préparation : **20 minutes** – Cuisson : **30 minutes**

Difficulté : ★ – Coût : €

- 3 concombres
- 1 gros oignon
- 20 cl de lait de coco
- 15 cl de lait entier
- 1 litre de bouillon de volaille
- 2 cuil. à soupe d'huile d'arachide
- 6 brins de coriandre fraîche
- 6 brins de ciboulette
- 1 cuil. à café de baies roses
- Sel, poivre

1 Pelez les concombres et coupez-les en dés. Réservez-en 3 cuillerées à soupe pour la décoration.

2 Épluchez l'oignon et faites-le suer avec le concombre dans l'huile. Salez et poivrez. Versez ensuite le bouillon de volaille, le lait de coco et le lait entier. Amenez à ébullition et laissez mijoter, à feu doux, pendant 30 min. Laissez tiédir, mixez puis faites refroidir au réfrigérateur.

3 Rincez la coriandre et la ciboulette, et ciselez-les.

4 Vérifiez l'assaisonnement du velouté, puis répartissez-le dans les verrines. Décorez avec les dés de concombre réservés, les baies roses et les herbes ciselées.

Conseils

Vous pouvez servir ce velouté rafraîchissant avec des croûtons et vous amuser à faire prendre des glaçons agrémentés de coriandre et de ciboulette, que vous ajouterez au dernier moment.



Duo de melon et de pastèque au chèvre

Pour **6 personnes** – Préparation : **15 minutes**

Difficulté : ★ - Coût : €

- 2 melons bien sucrés
- 1 kg de pastèque
- 1 petit oignon rouge
- 1 bûche de chèvre bien crémeux
- 10 feuilles de basilic
- 3 cuil. à soupe de vinaigre de xérès
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre du moulin

1 Retirez la peau de la pastèque, éliminez-en les pépins et coupez la chair en petits carrés. Pelez et épépinez les melons, puis détaillez-en la chair en petites boules à l'aide d'une cuillère à melon.

2 Pelez et râpez l'oignon. Ciselez les feuilles de basilic dans un bol, ajoutez-y l'oignon râpé, le vinaigre, du sel et du poivre, et l'huile d'olive. Mélangez soigneusement et versez sur les fruits. Remuez à nouveau.

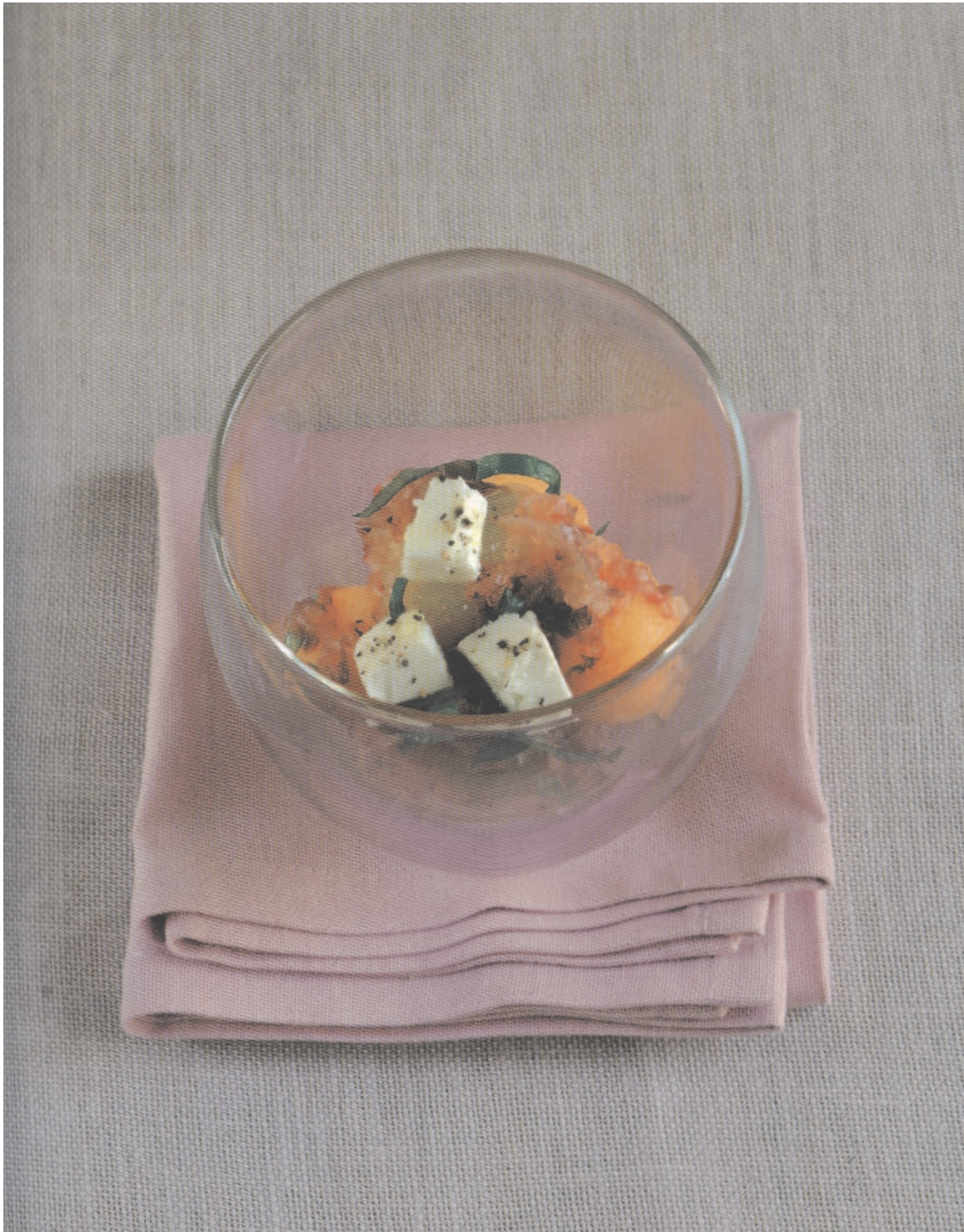
3 Répartissez les fruits dans les verrines et laissez macérer, au frais, pendant quelques heures pour que les saveurs s'imprègnent bien.

4 Garnissez les verrines de petits morceaux de chèvre et servez très frais.

Variantes

Vous pouvez remplacer la bûche par tout autre fromage de chèvre : feta, fromage frais ou crottin de Chavignol.

Vous pouvez également remplacer le basilic par de la menthe.



Carottes confites au cumin

Pour **6 personnes** – Préparation : **20 minutes** – Cuisson : **30 minutes**

Difficulté : ★ – Coût : €

- 1,2 kg de carottes
- 3 gousses d'ail
- 1 cuil. à café de cumin en poudre
- 1 cuil. à café de graines de coriandre
- 1 cuil. à soupe de miel
- 1 bouquet garni
- 20 g de beurre
- 1 pincée de piment doux
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Le jus de 1 citron
- 2 cuil. à soupe de coriandre ciselée
- 2 cuil. à soupe de persil ciselé
- Sel, poivre

1 Pelez les carottes et coupez-les en rondelles. Épluchez l'ail et émincez-le.

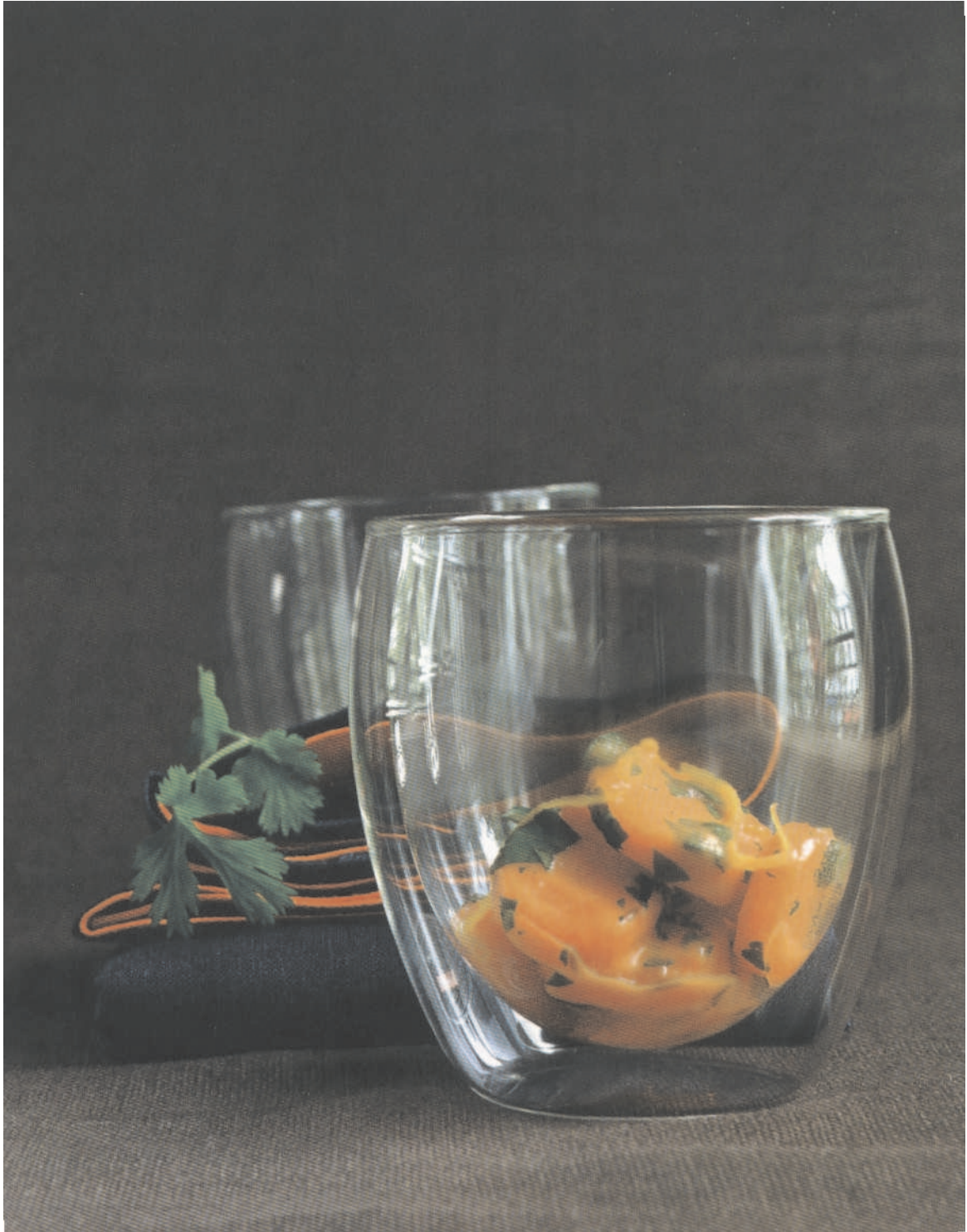
2 Mettez les carottes dans une cocotte avec l'ail, le cumin, la coriandre en graines, le miel, le bouquet garni, le beurre et le piment. Salez et poivrez.

3 Couvrez les carottes d'eau et faites-les cuire, à feu doux, pendant environ 30 min. Les carottes doivent être tendres et l'eau de cuisson presque totalement évaporée.

4 Préparez une sauce en mélangeant ensemble l'huile d'olive, le jus de citron, le persil et la coriandre fraîche. Versez sur les carottes cuites, puis laissez refroidir. Servez très frais dans de jolies verrines.

Variante

Pour des verrines plus gourmandes et festives, vous pouvez agrémenter les carottes de quelques copeaux de foie gras ou de lamelles de magret fumé.



Trio de mousses de légumes

Pour **6 personnes** – Préparation : **30 minutes**

Difficulté : ★ – Coût : €

Pour la mousse de céleri :

- 1/2 céleri-rave
- 2 feuilles de gélatine
- 125 g de crème

Pour la mousse de poivrons :

- 2 poivrons rouges
- 2 feuilles de gélatine
- 100 g de crème

Pour la mousse de concombre :

- 1/2 concombre
- 2 feuilles de gélatine
- 125 g de fromage blanc

- 1 bouquet de basilic
- Sel, poivre

1 Épluchez le céleri-rave, lavez-le et coupez-le en quartiers. Faites-le cuire, à feu moyen, pendant 10 min dans une casserole d'eau. Égouttez et laissez refroidir.

2 Lavez, équeutez et ciselez les feuilles de basilic. Partagez ensuite le bouquet en trois parts égales, tout en en réservant 1 ou 2 cuillerées à soupe pour décorer les verrines.

3 Faites tremper les feuilles de gélatine, pendant 2 min, dans un bol d'eau. Mixez le céleri avec les feuilles de gélatine essorées, la crème, du sel et du poivre. Ajoutez un tiers du basilic et mélangez. Répartissez la mousse de céleri dans les verrines et laissez prendre au réfrigérateur.

4 Éliminez le tronçon et les pépins des poivrons rouges. Mixez-les avec la crème et les feuilles de gélatine préalablement trempées 2 min, puis essorées. Salez et poivrez. Ajoutez un tiers du basilic. Mélangez, puis versez sur la mousse de céleri prise. Laissez prendre au réfrigérateur.

5 Épluchez le demi-concombre et mixez-le avec le fromage blanc et les feuilles de gélatine trempées et essorées. Salez et poivrez, et incorporez le reste du basilic. Finissez la préparation des verrines par une couche de mousse verte. Laissez prendre au réfrigérateur. Décorez de basilic ciselé.

Conseil

Pour simplifier, vous pouvez préparer 2 mousses de couleurs différentes, posées sur une couche de fromage blanc aromatisé et relevé.



Gaspacho aux crevettes et à la coriandre

Pour **6 personnes** – Préparation : **30 minutes** – Réfrigération : **3 à 4 heures**

Difficulté : ★★ - Coût : € €

- 1 litre de jus de tomate
- 200 g de petites crevettes décortiquées
- 2 petites tomates
- 1 concombre
- 1 poivron
- 3 oignons nouveaux avec leur tige
- 2 gousses d'ail
- 10 brins de coriandre
- 3 cuil. à soupe de vinaigre de vin rouge
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 pointe de piment ou de Tabasco
- Sel, poivre du moulin

1 Pelez le concombre et coupez-le en petits tronçons. Épluchez l'ail et l'oignon, et écrasez l'ail. Lavez et épépinez le poivron. Lavez les tomates et éliminez le pédoncule. Mixez tous ces légumes en purée fine.

2 Dans un grand saladier, mélangez la purée de légumes au jus de tomate et assaisonnez avec le vinaigre, l'huile d'olive, du sel et du poivre, et le piment ou le Tabasco.

3 Laissez reposer au réfrigérateur, pendant 3 à 4 heures, pour que les saveurs se dégagent.

4 Répartissez le gaspacho dans les verres, ajoutez les petites crevettes décortiquées et décorez avec quelques brins de coriandre ciselés. Servez très frais.

Conseils

Ce gaspacho se déguste très frais, aussi n'hésitez pas à ajouter 1 ou 2 glaçons dans chaque verre. Vous pouvez également l'agrémenter de croûtons aillés et de quelques dés de légumes parmi ceux qui le composent.



Mousse d'asperges aux œufs de saumon

Pour **6 personnes** – Préparation : **15 minutes** – Cuisson : **8 minutes**

Réfrigération : **2 à 3 heures**

Difficulté : ★ – Coût : € €

- 300 g d'asperges en conserve
- 100 g d'œufs de saumon
- 3 œufs
- 250 g de mascarpone
- 2 cuil. à soupe de crème fraîche bien épaisse
- 2 feuilles de gélatine
- 1 cuil. à soupe de graines de pavot
- Sel, poivre du moulin

1 Portez de l'eau à ébullition et plongez-y les œufs. Laissez-les durcir pendant 8 min. Rafraîchissez-les sous l'eau froide avant de les écaler. Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau.

2 Égouttez les asperges et les feuilles de gélatine. Mettez-les dans le bol d'un mixeur. Ajoutez-y le mascarpone, la crème fraîche, les œufs durs, du sel et du poivre, et mixez.

3 Incorporez les graines de pavot au mélange obtenu et répartissez-le dans des verrines. Laissez prendre au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures.

4 Au moment de servir, décorez la mousse avec les œufs de saumon.

Variante

Vous pouvez remplacer les œufs de saumon par des lamelles de poisson fumé, ou des œufs de lump, ou même... du caviar !



Mousse d'asperges aux œufs de saumon

Pour **6 personnes** – Préparation : **15 minutes** – Cuisson : **8 minutes**

Réfrigération : **2 à 3 heures**

Difficulté : ★ – Coût : € €

- 300 g d'asperges en conserve
- 100 g d'œufs de saumon
- 3 œufs
- 250 g de mascarpone
- 2 cuil. à soupe de crème fraîche bien épaisse
- 2 feuilles de gélatine
- 1 cuil. à soupe de graines de pavot
- Sel, poivre du moulin

1 Portez de l'eau à ébullition et plongez-y les œufs. Laissez-les durcir pendant 8 min. Rafraîchissez-les sous l'eau froide avant de les écaler. Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau.

2 Égouttez les asperges et les feuilles de gélatine. Mettez-les dans le bol d'un mixeur. Ajoutez-y le mascarpone, la crème fraîche, les œufs durs, du sel et du poivre, et mixez.

3 Incorporez les graines de pavot au mélange obtenu et répartissez-le dans des verrines. Laissez prendre au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures.

4 Au moment de servir, décorez la mousse avec les œufs de saumon.

Variante

Vous pouvez remplacer les œufs de saumon par des lamelles de poisson fumé, ou des œufs de lump, ou même... du caviar !



Saumon fumé sur lit de guacamole à l'aneth

Pour **6 personnes** – Préparation : **15 minutes** – Cuisson : **2 minutes**
Réfrigération : **2 à 3 heures**

Difficulté : ★★ – Coût : €€

- 300 g de saumon fumé
- 3 avocats bien mûrs
- 2 pamplemousses
- 1 citron vert
- 1 gousse d'ail

- 1/2 bouquet d'aneth
- 1 pointe de piment en poudre
- 2 feuilles de gélatine
- Sel, poivre

1 Pelez à vif les pamplemousses, découpez les quartiers en morceaux tout en en récupérant le jus.

2 Ôtez la peau des avocats et écrasez la chair à la fourchette. Pelez et écrasez la gousse d'ail, pressez le citron. Détachez les pluches d'aneth et ciselez-les en gardant 6 belles pluches pour la décoration.

3 Préparez le guacamole. Assaisonnez la purée d'avocat avec l'ail, le jus de citron, le piment et la moitié de l'aneth. Salez et poivrez. Réservez.

4 Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Versez le jus des pamplemousses dans une casserole, faites-le chauffer avec 2 cuillerées à soupe d'eau, à feu moyen, pendant 2 min. Puis arrêtez le feu et laissez un peu refroidir. Poivrez le jus et faites-y dissoudre la gélatine essorée. Réservez.

5 Découpez le saumon fumé en dés, que vous mélangez au reste d'aneth.

6 Répartissez le guacamole dans les verres, puis les dés de saumon, et terminez par les morceaux de pamplemousse. Versez dessus le jus des pamplemousses et laissez prendre au réfrigérateur pendant 2 ou 3 heures. Décorez les verrines avec les pluches d'aneth réservées.

Conseil

Vous pouvez décorer les verrines d'une demi-cuillerée de crème fraîche bien épaisse montée en chantilly et assaisonnée de poivre.

20 | Verrines de la mer



Marinière de moules à la crème safranée

Pour **6 personnes** – Préparation : **1 heure** – Cuisson : **30 minutes**

Difficulté : ★★ – Coût : €€

- 1,5 kg de moules de bouchot
- 30 cl de vin blanc
- 2 échalotes
- Le jus de 1 orange
- 2 grosses tomates
- 400 g de champignons de Paris
- 50 g de beurre
- 25 cl de crème
- 50 cl de bouillon de volaille
- 1 dose de safran
- 1 pointe de curry
- Quelques pluches de cerfeuil
- Sel, poivre

1 Grattez et lavez les moules. Pelez et hachez les échalotes. Versez le tout dans une cocotte, mouillez avec le vin blanc et faites cuire, pendant environ 20 min, jusqu'à ce que les moules soient ouvertes. Laissez refroidir.

2 Filtrez le jus de cuisson, et détachez les moules de leur coquille.

3 Réunissez le bouillon de volaille, le jus de cuisson des moules, le jus d'orange, le safran et le curry dans une casserole, amenez à ébullition, puis faites réduire d'un tiers. Ajoutez alors la crème, vérifiez l'assaisonnement en sel et poivre, et donnez quelques bouillons.

4 Brossez les champignons et lavez-les soigneusement sans les faire tremper dans l'eau. Faites-les ensuite étuver dans le beurre. Plongez les tomates 1 min dans de l'eau bouillante, afin de les peler plus facilement. Épépinez-les et taillez la chair en petits dés.

5 Assemblez tous les éléments du plat et dressez-le dans de jolis verres. Décorez de quelques pluches de cerfeuil et servez aussitôt.

Conseils

Pour gagner du temps, vous pouvez utiliser des moules surgelées ou un assortiment de fruits de mer. Ces verrines se dégustent chaudes ou tièdes.



Salade express de thon au pesto

Pour **6 personnes** – Préparation : **10 minutes** – Cuisson : **10 minutes**

Difficulté : ★★ – Coût : €€

- 250 g de pâtes fusilli colorées
- 200 g de thon à l'huile d'olive
- 1 petit pot de sauce « al pesto »
- 1 petit pot de tomates séchées à l'huile d'olive
- 125 g de tomates cerises
- 30 g d'amandes effilées
- 100 g de parmesan
- Sel, poivre

1 Faites cuire les pâtes « al dente » en suivant les instructions du fabricant. Égouttez-les et rafraîchissez-les sous l'eau froide pour stopper la cuisson.

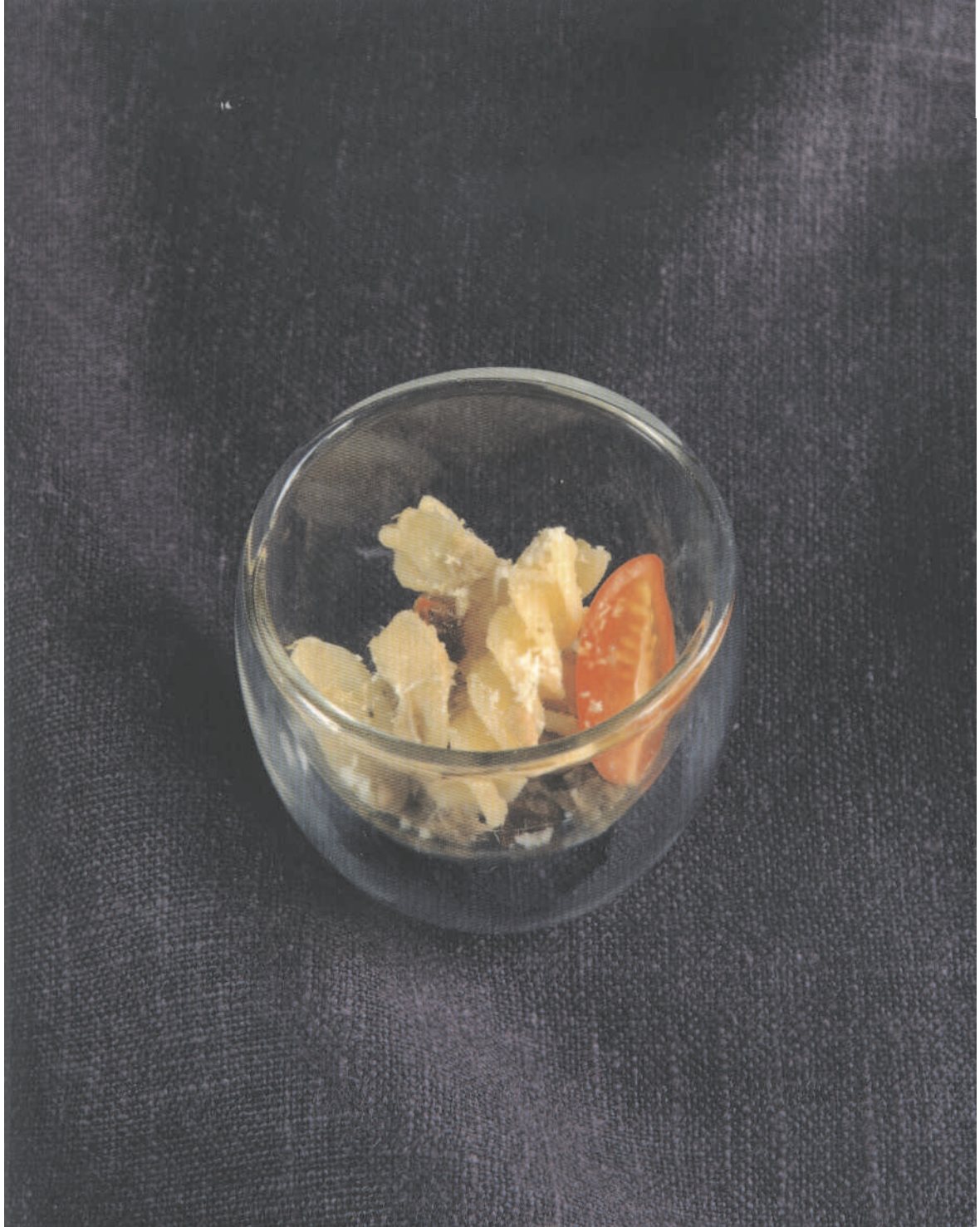
2 Versez la sauce « al pesto » dans un grand saladier, ajoutez-y le thon émietté et son huile, ainsi que les tomates séchées coupées en petits morceaux, avec leur huile.

3 Ajoutez ensuite les pâtes cuites, les amandes effilées, le parmesan, du sel et du poivre.

4 Coupez les tomates cerises en deux – mettez-en 6 de côté pour le décor – et mélangez. Vérifiez l'assaisonnement et répartissez la salade dans les verrines. Décorez d'une tomate.

Variantes

Si vous avez plus de temps, vous pouvez préparer cette recette avec du thon frais, que vous tranchez en lamelles et que vous saisissez à la poêle, à peine 1 min de chaque côté. Vous pouvez également remplacer le parmesan par du gorgonzola.



Tartare de cabillaud à la mangue

Pour **6 personnes** – Préparation : **15 minutes** – Réfrigération : **1 à 2 heures**

Difficulté : ★★ – Coût : €€€

- 600 g de filet de cabillaud
- 1 mangue bien mûre
- 2 citrons verts
- 1 morceau de gingembre frais de 2 cm de long
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil. à café de curry
- Quelques brins de ciboulette fraîche
- Poivre du moulin
- Sel de Guérande

1 Lavez et épongez les filets de cabillaud. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, taillez-les en très petits dés.

2 Pendant ce temps, préparez la marinade : râpez le gingembre frais et pressez les citrons verts. Dans un bol, mélangez le gingembre au jus de citron, ajoutez-y l'huile d'olive, le curry, du sel et du poivre. Mélangez les dés de poisson à la marinade.

3 Épluchez la mangue, retirez-en le noyau et coupez la chair en très petits dés, que vous mélangez au cabillaud mariné. Conservez au réfrigérateur pendant 1 à 2 h, en ayant soin de remuer une fois pour que les saveurs se mélangent.

4 Répartissez le tartare dans les verres. Placez-les au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Décorez avec quelques brins de ciboulette.

Variante

Vous pouvez remplacer la mangue par de la papaye, des kiwis, des fruits de la passion ou tout autre fruit exotique, et le cabillaud par du saumon ou du thon.



Émincé de chou chinois au tarama

Pour **6 personnes** – Préparation : **20 minutes** – Macération : **1 heure**

Difficulté : ★★ – Coût : €€

- 1 chou chinois
- 200 g de tarama
- 2 pommes
- 1 oignon nouveau
- 1 avocat
- 1 poivron rouge
- 1 piment allongé (facultatif)
- 6 fleurs comestibles (capucine, pensée, chèvrefeuille)
- 2 cuil. à soupe de vinaigre de cidre
- Sel, poivre

1 Coupez le chou en quartiers et retirez-en le cœur. Lavez-le et émincez-le très finement. Arrosez-le de vinaigre et laissez macérer pendant 1 h.

2 Épluchez les pommes et retirez-en le trognon. Coupez-les en très petits dés. Épluchez l'avocat et coupez-le également en dés. Hachez l'oignon avec une partie de la tige. Épépinez le poivron rouge et le piment si vous choisissez d'en mettre. Coupez le premier en fines lanières et hachez le second.

3 Dans un grand saladier, mélangez tous les légumes et fruits au tarama. Mesurez le sel avec parcimonie car le tarama est déjà salé, poivrez, et répartissez dans les verres. Décorez avec une fleur.

Variante

Vous pouvez préparer ces verrines avec du chou blanc et ajouter des petites crevettes décortiquées, des miettes de crabe ou de surimi.



Chutney de figes aux croustillants de parme

Pour **6 personnes** – Préparation : **40 minutes** – Cuisson : **1 heure**

Difficulté : ★★ – Coût : €€

Pour le chutney :

- 300 g de figes sèches
- 2 gros oignons
- 100 g de sucre
- 2 cuil. à soupe d'huile d'arachide
- 20 cl de vinaigre de cidre
- 1/2 cuil. à café de gingembre en poudre
- 1/2 cuil. à café de cannelle en poudre
- 1/4 cuil. à café de noix muscade râpée
- 3 clous de girofle
- 1 sachet de thé
- Sel fin

1 Lavez et séchez les figes. Portez à ébullition 30 cl d'eau. Faites-y infuser le sachet de thé pendant 2 min. Retirez le sachet. Plongez les figes dans le thé et laissez-les gonfler pendant 20 min. Égouttez-les. Coupez-les en petits morceaux.

2 Mettez l'huile à chauffer dans une sauteuse. Pelez et hachez finement les oignons. Faites-les cuire dans l'huile pendant 3 min. Arrosez-les de 3 cuillerées à soupe de thé. Laissez mijoter, à feu doux, pendant 10 min.

3 Ajoutez le sucre et les figes dans la sauteuse. Laissez cuire pendant 5 min, en remuant l'ensemble, puis versez le vinaigre et toutes les épices. Salez. Mélangez. Laissez mijoter pendant 50 min, en surveillant la cuisson et en ajoutant du liquide si nécessaire. Puis retirez les clous de girofle et laissez refroidir.

Pour les croustillants au parme :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 6 tranches de jambon de Parme bien larges et fines
- 1 œuf
- 1 cuil. à soupe de graines de sésame
- 1 cuil. à soupe de graines de pavot

4 Préparez les croustillants. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Déroulez la pâte feuilletée et découpez-y des bandelettes de 1 cm × 10 cm. Badigeonnez-les d'œuf battu et parsemez-les de sésame ou de pavot. Enfournez-les pour 10 min, jusqu'à ce qu'elles commencent à brunir. Laissez refroidir.

5 Pendant ce temps, découpez chaque tranche de jambon en trois dans le sens de la longueur et enroulez autour des croustillants.

6 Répartissez le chutney dans les verres et plantez-y 3 croustillants de parme juste avant de servir.



Foie gras sur lit d'oignons confits et pain d'épice

Pour **6 personnes** – Préparation : **20 minutes** – Cuisson : **40 minutes**

Difficulté : ★ – Coût : € € €

- 180 g de foie gras mi-cuit
- 6 tranches moyennes de pain d'épice
- 4 gros oignons
- 50 g de raisins secs
- 3 cuil. à soupe d'huile d'arachide
- 1 cuil. à soupe de miel
- 1/2 cuil. à café de cannelle en poudre
- 1/2 cuil. à café de graines de cumin
- Sel, poivre

1 Faites tremper les raisins secs dans un bol d'eau pendant 15 min.

2 Épluchez les oignons et émincez-les. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle et faites-y suer les oignons pendant 5 min. Salez, poivrez et ajoutez le miel.

3 Égouttez les raisins secs, ajoutez-les dans la sauteuse avec les épices. Couvrez et laissez mijoter, à feu doux, pendant 30 min, en mélangeant souvent et en ajoutant de l'eau si besoin est. Laissez refroidir.

4 Découpez le foie gras en 6 portions, puis taillez chaque portion en petits cubes.

5 Émiettez la moitié d'une tranche de pain d'épice dans le fond de chaque verre. Disposez une bonne cuillerée d'oignons confits et la moitié des cubes de foie gras. Recommencez l'opération. Servez de suite, à température ambiante.

Conseil

Vous pouvez aussi servir ces verrines de foie gras avec un chutney de figues (voir page 30) et des tranches de pain de campagne toastées.



Poulet tandoori sauce au yaourt et aux cacahuètes

Pour **6 personnes** – Préparation : **10 minutes** – Marinade : **12 heures** – Cuisson : **30 minutes**

Difficulté : ★★ – Coût : €€

- 450 g de filets de poulet
- 30 g de beurre
- 18 piques en bois

Pour la marinade :

- 1 citron jaune
- 2 citrons verts
- 1 yaourt bulgare
- 2 cuil. à soupe d'huile
- 2 cuil. à soupe de vinaigre de xérès
- 1 cuil. à café de poudre de chili
- 1/2 cuil. à café de cumin moulu

- 1/2 cuil. à café de poudre d'ail
- 1/2 cuil. à café de gingembre moulu
- 1/2 cuil. à café de coriandre moulue
- 1 cuil. à café de sel

Pour la sauce :

- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 cuil. à soupe d'huile d'arachide
- 50 g de cacahuètes peu salées
- 1 cuil. à café de gingembre frais râpé
- 1 cuil. à soupe de poudre de curry

1 La veille : pressez les citrons et, dans un saladier, mélangez leur jus à tous les ingrédients de la marinade.

2 Faites fondre le beurre. Coupez les filets de poulet en carrés de 2 cm de côté. Badigeonnez-les généreusement de beurre fondu, puis plongez-les dans la marinade pour bien les enrober.

3 Couvrez le saladier et placez-le au réfrigérateur, pendant 12 h, en ayant soin de retourner une ou deux fois les morceaux de poulet.

4 Le lendemain : égouttez les morceaux de poulet et enfiler-les sur les piques en bois. Faites-les griller sous le gril du four, ou au barbecue, ou sur des braises, en les retournant plusieurs fois.

5 Pendant ce temps, écrasez grossièrement les cacahuètes. Épluchez et hachez l'oignon et faites-le revenir avec l'huile dans une sauteuse. Ajoutez-y l'ail haché, le gingembre, le curry, les cacahuètes et la marinade.

6 Pour servir, disposez 3 mini-brochettes dans chaque verre et arrosez-les de sauce. Dégustez ensuite chaud, tiède ou à température ambiante.



Émincé de bœuf au saté et au gingembre

Pour **6 personnes** – Préparation : **20 minutes** – Cuisson : **5 minutes** – Marinade : **1 heure**

Difficulté : ★★ – Coût : €€

- 400 g de faux-filet de bœuf ou de bavette
- 2 betteraves cuites

Pour la marinade :

- 2 gousses d'ail
- 1 cuil. à soupe de sauce soja
- 2 cuil. à soupe d'huile de sésame
- 2 cuil. à soupe de saté

Pour la sauce :

- 1 cuil. à soupe de sauce soja
- 1 cuil. à soupe de vinaigre de riz
- 2 cuil. à café de sucre
- 1 échalote
- 4 brins de ciboulette
- 4 brins de coriandre
- 1 morceau de gingembre frais
- 1 piment (facultatif)

1 Préparez la marinade. Pelez et écrasez les gousses d'ail. Ajoutez la sauce soja, l'huile de sésame et le saté.

2 Coupez le faux-filet de bœuf parfaitement dégraissé en fines lamelles. Faites-les macérer dans la marinade, pendant 1 h, en ayant soin de les retourner plusieurs fois.

3 Pendant ce temps, préparez la sauce. Épluchez et hachez l'échalote, ciselez finement les herbes, pelez et râpez le gingembre. Mélangez-les aux autres éléments de la sauce. Si vous utilisez un piment, épépinez-le et coupez-le en petits dés. Attention, s'il est très fort, manipulez-le avec parcimonie et avec des gants. Mélangez bien. Réservez.

4 Épluchez et râpez les betteraves. Répartissez-les au fond des verres.

5 Dans une poêle bien chaude, saisissez les lamelles de viande, disposez-les au-dessus des betteraves et arrosez de sauce.

Variantes

Vous pouvez préparer de la même manière des filets mignons de porc, des escalopes de veau ou de poulet. Ils devront alors être servis bien cuits.



Poivrons marinés au thym et coppa

Pour **6 personnes** – Préparation : **15 minutes** – Cuisson : **30 minutes**

Réfrigération : **3 heures**

Difficulté : ★ – Coût : € €

- 2 poivrons rouges
- 2 poivrons jaunes
- 12 à 18 fines tranches de coppa
- 2 grosses gousses d'ail
- 3 belles branches de thym
- 3 cuil. à soupe d'huile d'arachide
(ou mélange de 4 huiles)
- Sel, poivre

1 Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Lavez et essuyez les poivrons. Faites-les griller sur la plaque du four, environ 15 min de chaque côté. Puis laissez-les reposer environ 15 min, emballés dans une feuille de papier d'aluminium. Il sera plus facile de les éplucher.

2 Épépinez et pelez les poivrons, puis taillez-les en lanières.

3 Rangez une première couche de poivrons dans une terrine et recouvrez-les d'une couche d'ail écrasé, de sel, de poivre, de thym émietté et d'un filet d'huile. Répétez l'opération sous forme de couches successives.

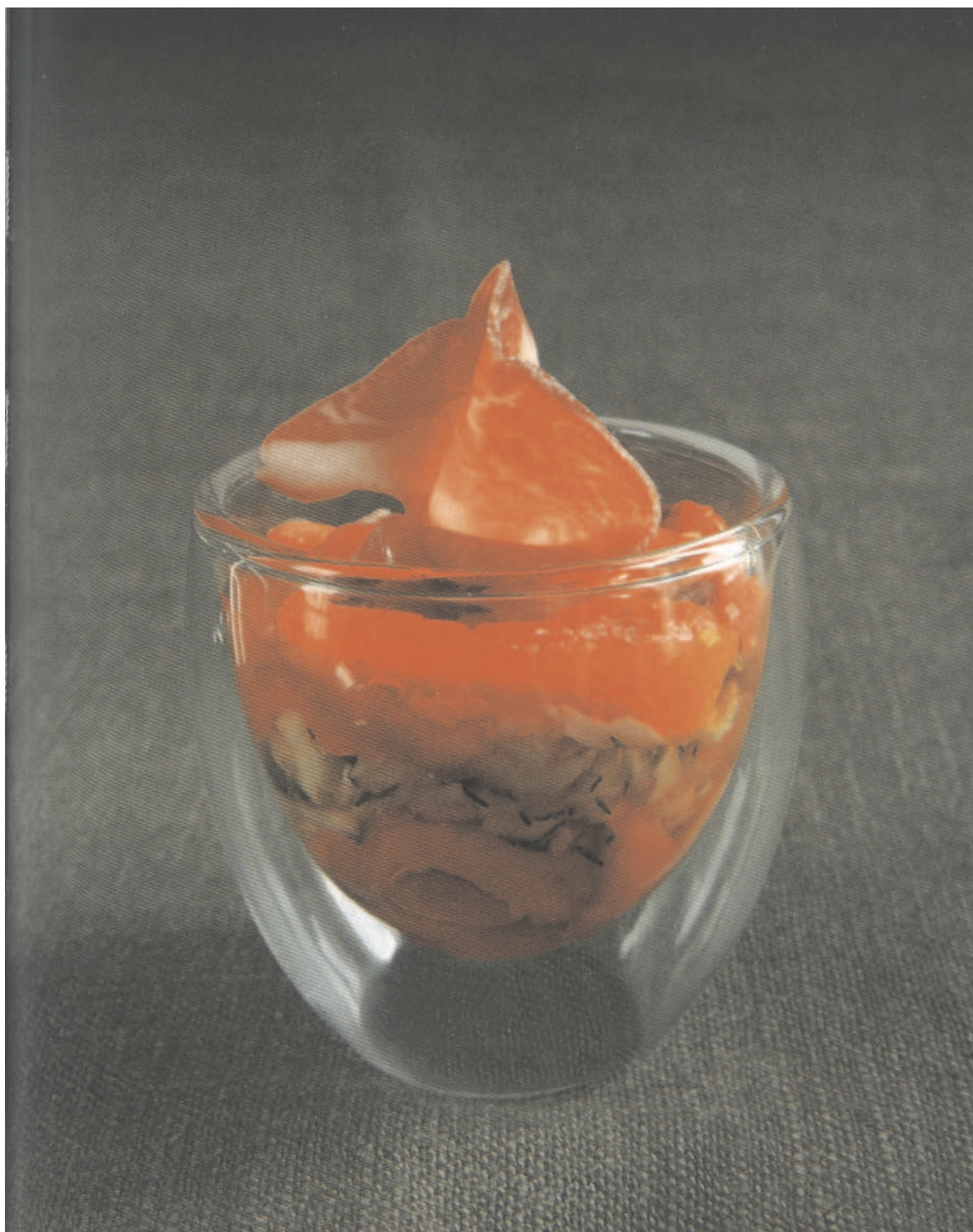
4 Réservez le plat au réfrigérateur, pendant 3 h, pour que les poivrons marinent.

5 Dressez les verrines en étalant des couches de lanières de poivrons et les tranches de coppa d'une manière harmonieuse.

Variantes

Pour obtenir un plus bel effet visuel, vous pouvez aussi faire griller et mariner du poivron vert, mais il est moins goûteux que le rouge et le jaune.

Vous pouvez également remplacer la coppa par de la viande des Grisons ou de la bresaola.



Velouté de melon épicé aux magrets de canard fumés

Pour **6 personnes** – Préparation : **20 minutes** – Cuisson : **5 minutes**

Difficulté : ★★ – Coût : € €

- 1 gros melon jaune (ou 2 petits)
- 1 melon vert
- 200 g de magrets de canard fumés
- 1 orange
- 1 petit oignon rouge
- 6 brins de persil plat
- 2 yaourts
- 1 cuil. à soupe de miel
- 2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuil. à café de gingembre en poudre
- 3 clous de girofle
- 1 petit bâton de cannelle
- 3 graines de cardamome
- 5 grains de poivre de Sichuan
- 1 pointe de piment (facultatif)
- Sel, poivre

1 Épluchez et épépinez le melon vert et prélevez 12 boules de melon jaune, que vous mettez de côté. Pelez l'oignon et pressez l'orange.

2 Dans une petite casserole, faites chauffer le jus d'orange avec les graines de cardamome écrasées, les clous de girofle, les grains de poivre et le bâton de cannelle pendant 3 min. Retirez du feu, ajoutez le miel et laissez macérer.

3 Mixez la chair du melon vert et celle qui reste des melons jaunes, ajoutez-y l'oignon, les yaourts, le vinaigre balsamique, le gingembre en poudre, le jus d'orange filtré, et mixez encore. Salez et poivrez. Ajoutez une pointe de piment, si vous le souhaitez. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

4 Dépouillez les tranches de magret fumé de leur gras et coupez-les en dés.

5 Répartissez la viande dans les verrines, et ajoutez le velouté de melon et les boules réservées. Décorez d'un brin de persil plat et servez.

Conseils

Vous pouvez ajouter dans chaque verrine un glaçon parfumé au persil ou une boule de sorbet au melon.

Vous pouvez remplacer le magret de canard par des rondelles de chorizo.



Frapuccino chocolat-orange

Pour **6 personnes** – Préparation : **10 minutes** – Cuisson : **5 minutes**

Difficulté : ★ – Coût : € €

- 1 cl de café très fort
- 2 cuil. à soupe de noisettes hachées
- 6 oranges à jus
- 12 boules de glace à la vanille (environ 75 cl)
- 12 glaçons
- 12 grains de café au chocolat

Pour la sauce au chocolat :

- 150 g de chocolat noir, coupé en petits morceaux
- 6 cl (1/4 de tasse) de lait
- 4 cuil. à soupe de sucre
- 2 cuil. à soupe de liqueur d'orange (Cointreau)
- 10 g de beurre mou

1 Préparez la sauce au chocolat. Versez le lait dans une casserole et faites-y fondre le chocolat à feu doux. Ajoutez-y le sucre et laissez mijoter doucement pendant 2 min. Parfumez avec la liqueur d'orange, ajoutez le beurre et mélangez bien.

2 Décorez les verres. Faites couler une bonne cuillerée de sauce au chocolat au fond d'un verre et retournez celui-ci de façon à dessiner de longs traits verticaux du bas vers le haut. Recommencez pour obtenir environ six traits verticaux.

3 Pressez les oranges. Mixez le jus d'orange frais avec la glace à la vanille, les glaçons, les noisettes et le café.

4 Versez le mélange obtenu dans les verres et décorez de grains de café au chocolat et éventuellement d'un petit quartier d'orange.

Variante

Pour gagner du temps, vous pouvez utiliser de la sauce au chocolat toute prête, du jus d'orange pressé et du café en poudre.



Trifle aux framboises

Pour **6 personnes** – Préparation : **20 minutes**

Difficulté : ★★★ – Coût : €€

- 150 g de génoise
- 250 g de framboises
- 2 bananes bien mûres
- 3 cuil. à soupe de coulis de framboises
- 15 cl de madère
- 250 g de crème fraîche très épaisse
- 50 g d'amandes effilées

Pour la crème anglaise :

- 50 cl de lait
- 1 gousse de vanille
- 4 jaunes d'œufs
- 80 g de sucre en poudre

1 Préparez la crème anglaise. Portez à ébullition le lait additionné de la gousse de vanille préalablement fendue dans sa longueur. Puis ôtez-le du feu et retirez la gousse de vanille.

2 Dans une casserole à fond épais, mélangez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre, jusqu'à ce que l'ensemble blanchisse.

3 Versez sur ce mélange le lait chaud. Placez la casserole sur feu doux et remuez délicatement avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que le mélange commence à s'épaissir et soit sur le point de bouillir. Retirez alors du feu et laissez tiédir à température ambiante.

4 Coupez la génoise en 6 tranches. Émiettez-en une dans le fond de chaque verre. Arrosez de madère et éparpillez les framboises par-dessus.

5 Faites griller, à sec, les amandes dans une poêle antiadhésive, sans les laisser brûler. Laissez refroidir. Montez la crème fraîche en chantilly, en la battant énergiquement pendant quelques minutes.

6 Pelez les bananes et coupez-les en fines rondelles, que vous répartissez dans les verres. Arrosez-les de coulis de framboises, puis de crème anglaise refroidie. Terminez par la crème Chantilly, puis les amandes grillées. Couvrez d'un film étirable et gardez au frais jusqu'au moment de servir.

Variantes

Fiez-vous à votre inspiration et aux saisons pour varier les fruits à l'infini. Si vous utilisez des fruits secs, il faudra les faire tremper dans de l'eau avant usage.



Dés de nectarines au sabayon de pistaches

Pour **6 personnes** – Préparation : **20 minutes** – Cuisson : **20 minutes**

Difficulté : ★★★ - Coût : €€

- 6 nectarines bien mûres
- 4 œufs
- Le jus de 1 citron
- 6 cuil. à soupe de pistaches nature concassées
- 1 bâton de cannelle
- 1 cuil. à café de cannelle en poudre
- 2 clous de girofle
- 4 cuil. à soupe de sucre en poudre
- 4 cuil. à soupe d'eau-de-vie de nectarine ou de prune
- 10 g de beurre

1 Lavez les nectarines, coupez-les en quatre, puis en huit. Mettez les fruits dans une casserole avec un peu d'eau, le jus de citron, le sucre, le bâton de cannelle et les clous de girofle. Faites cuire, à feu doux, pendant 5 min.

2 Beurrez 6 verrines pouvant aller au four et saupoudrez-les avec la moitié des pistaches concassées.

3 Retirez les nectarines du sirop et recoupez-les si besoin est. Disposez-les ensuite dans les verrines. Filtrez leur jus de cuisson. Ajoutez l'eau-de-vie et faites réduire légèrement à feu doux.

4 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Mélangez les jaunes avec la cannelle en poudre et le jus de cuisson des nectarines.

5 Montez les blancs d'œufs en neige ferme. Ajoutez-y le reste des pistaches. Incorporez les blancs aux jaunes, puis versez le mélange sur les nectarines. Enfournez pour environ 15 min. Servez tiède ou froid.



Trio d'agrumes à la gelée menthe-basilic

Pour **6 personnes** – Préparation : **20 minutes** – Réfrigération : **3 heures**

Difficulté : ★ – Coût : € €

- 4 oranges
- 2 pamplemousses
- 4 mandarines
- 3 cuil. à soupe de Grand Marnier
- 3 cuil. à soupe de sucre roux
- 3 feuilles de gélatine
- 10 feuilles de menthe
- 10 feuilles de basilic

1 Pelez 3 oranges, les pamplemousses et les mandarines, en recueillant le jus qui s'en écoule. Pressez la quatrième orange et mélangez les jus. Répartissez les fruits harmonieusement dans les verrines.

2 Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau pendant 3 min. Lavez et ciselez les herbes.

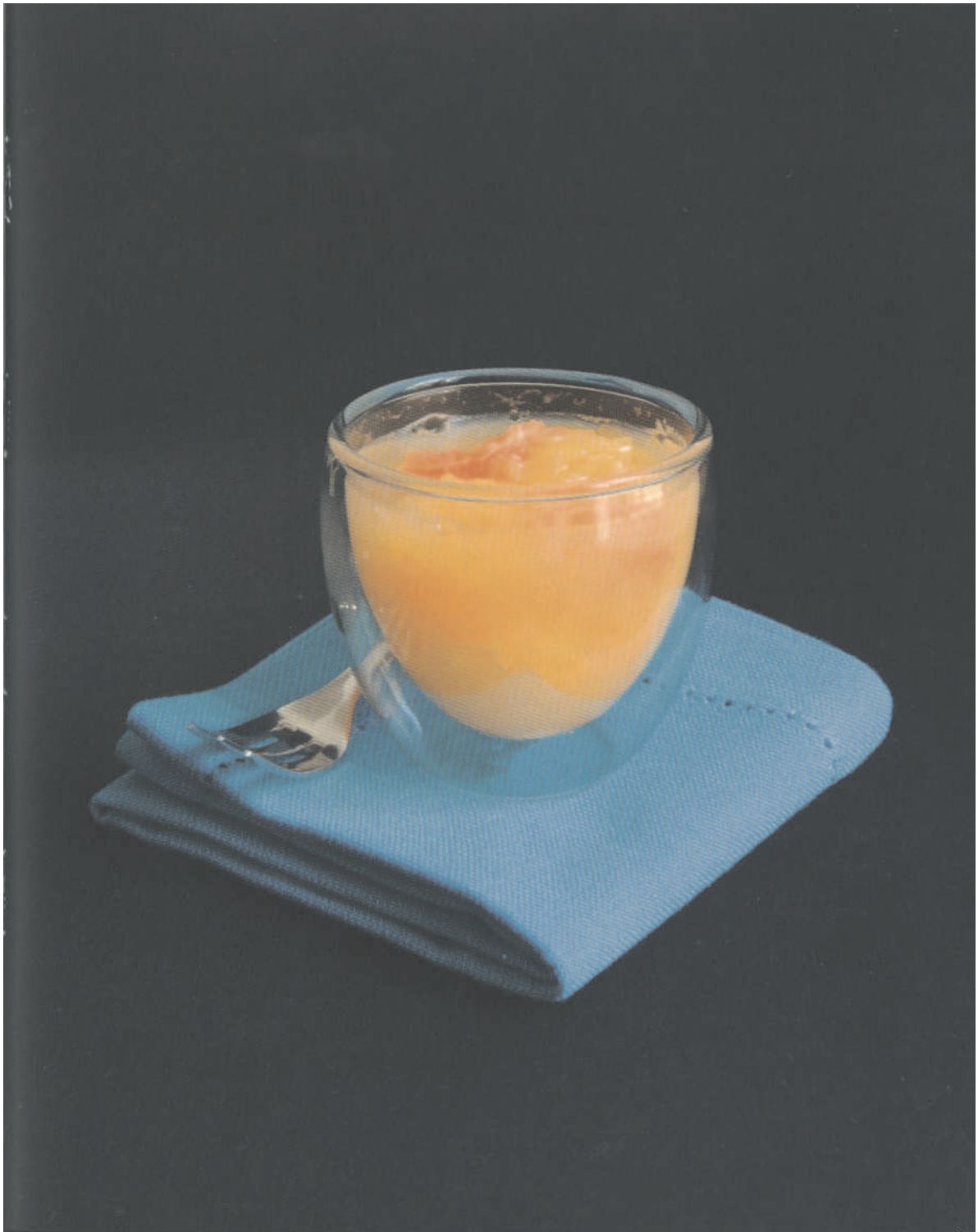
3 Faites chauffer le jus des fruits et faites-y dissoudre le sucre, puis ajoutez les feuilles de gélatine essorées, les trois quarts des herbes, le Grand Marnier et mélangez. Retirez du feu. Laissez tiédir.

4 Versez la préparation sur les agrumes et faites prendre au réfrigérateur pendant 3 h.

5 Juste avant de servir très frais, décorez les verrines d'un peu d'herbes ciselées.

Conseil

Vous pouvez améliorer la présentation en ajoutant un peu de chantilly avant de servir.



Crème au cidre et sa couronne de pommes

Pour **6 personnes** – Préparation : **20 minutes** – Cuisson : **5 minutes**

Difficulté : ★★ – Coût : €€

- 20 cl de cidre brut
- 3 cuil. à soupe de calvados
- 30 cl de crème liquide
- 100 g de sucre
- Le jus de 1 citron
- 3 pommes
- 5 cuil. à soupe de gelée de pomme
- 1/2 cuil. à café de cannelle en poudre
- 2 glaçons

1 Versez la crème dans un grand saladier. Ajoutez-y le sucre, 2 glaçons et, à l'aide d'un fouet, battez la crème jusqu'à ce qu'elle soit bien légère.

2 Incorporez progressivement à la crème la moitié du jus de citron, le cidre et le calvados, et battez encore. Mettez-la en attente au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

3 Épluchez les pommes, épépinez-les et coupez-les en quartiers, que vous jetez dans une casserole avec le reste du jus de citron et la cannelle. Faites cuire, à feu doux, pendant 5 min.

4 Retirez du feu, mélangez la gelée de pomme à la compote.

5 Dressez les verrines en répartissant la crème au cidre bien froide, puis la compote de pommes froide. Saupoudrez d'un voile de cannelle.

Variantes

Vous pouvez préparer de la même façon une crème au poiré et à la liqueur de poire avec une couronne de poires, ou une crème au jus d'ananas et au rhum avec une couronne d'ananas. Vous pouvez également servir un sorbet ou un coulis de fruits rouges en accompagnement.



Soupe de kiwis au chocolat blanc

Pour **6 personnes** – Préparation : **15 minutes**

Difficulté : ★★ – Coût : €€

- 8 kiwis bien charnus et mûrs
- Le jus de 1 citron vert
- 80 g de sucre
- 50 g de chocolat noir

Pour la mousse :

- 80 g de chocolat blanc
- 15 cl de crème liquide
- 1 glaçon

1 Épluchez les kiwis et passez-les au mixeur. Ajoutez le sucre et le jus du citron vert à la purée obtenue et mettez en attente au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

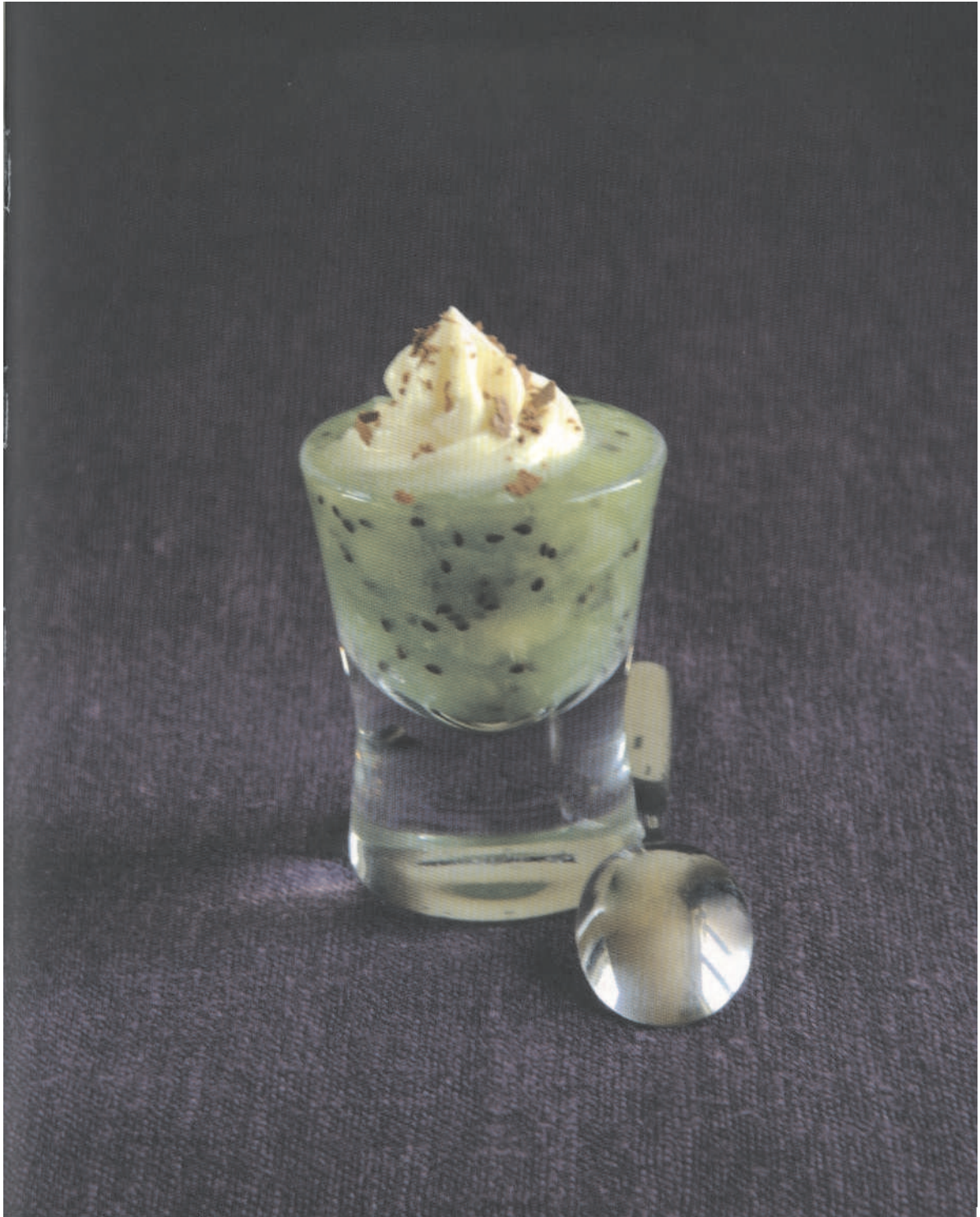
2 Préparez la mousse. Faites fondre, à feu doux ou au micro-ondes, le chocolat blanc additionné de 3 cuillerées à soupe d'eau.

3 Ajoutez le glaçon à la crème liquide et battez-la très vigoureusement pour la monter en chantilly. Incorporez progressivement le chocolat fondu en soulevant la crème et en mélangeant. Conservez au réfrigérateur, dans un bol recouvert d'un film étirable, jusqu'au moment de servir.

4 Répartissez la soupe de kiwis dans les verres, surmontez-la d'un dôme de mousse et garnissez de chocolat noir râpé.

Variante

Vous pouvez remplacer la mousse au chocolat blanc par une boule de glace de votre choix.



Cheesecake aux spéculoos et à la noix de coco

Pour **6 personnes** – Préparation : **15 minutes** – Temps d'égouttage : **2 heures**

Difficulté : ★ – Coût : € €

- 500 g de fromage blanc à 20 ou 40 % de mat. gr.
- 4 dl de lait de coco
- 100 g de noix de coco râpée
- 100 g de sucre
- 1 citron vert
- 4 feuilles de gélatine
- 9 spéculoos
- Quelques framboises pour le décor

1 Laissez égoutter le fromage blanc sur un papier absorbant posé sur une passoire pendant 2 h. Si la température extérieure dépasse 23 °C, il est préférable de le laisser au réfrigérateur.

2 Râpez la peau du citron vert. Dans un grand bol, mélangez le lait de coco à la noix de coco râpée. Ajoutez au mélange le fromage blanc égoutté, le sucre et le citron râpé.

3 Faites fondre les feuilles de gélatine dans 3 cuillerées à soupe d'eau, puis versez sur le fromage blanc et fouettez énergiquement.

4 Cassez les spéculoos en petits morceaux et tapissez-en le fond des verres. Répartissez la préparation dans les verres, lissez et pressez la surface et couvrez d'un film alimentaire. Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Décorez de quelques framboises.

Conseil

Vous pouvez également napper ces verrines d'un coulis de framboises.



Granité d'ananas au basilic et sa neige

Pour **6 personnes** – Préparation : **25 minutes** – Congélation : **2 à 3 heures**

Cuisson : **5 minutes**

Difficulté : ★★ - Coût : €€

- 600 g d'ananas frais (1 bel ananas)
- 3 cuil. à soupe de liqueur de banane
- 12 belles feuilles de basilic
- 100 g de sucre
- 6 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 1 cuil. à soupe de pistaches nature concassées

1 Retirez l'écorce de l'ananas et coupez la chair en morceaux. Réduisez-la en purée fine au mixeur.

2 Lavez et ciselez très finement le basilic. Mélangez-le à la purée d'ananas ainsi que la liqueur de banane. Versez le mélange dans un bac ou une boîte en plastique avec couvercle et laissez prendre au congélateur pendant 2 à 3 h. Ayez soin de remuer deux ou trois fois à l'aide d'une fourchette.

3 Ajoutez la pincée de sel aux blancs d'œufs et 2 à 3 cuillerées de sucre, puis montez-les en neige très ferme, en les fouettant vigoureusement et en incorporant le reste du sucre peu à peu. Vous devez pouvoir les soulever avec une cuillère.

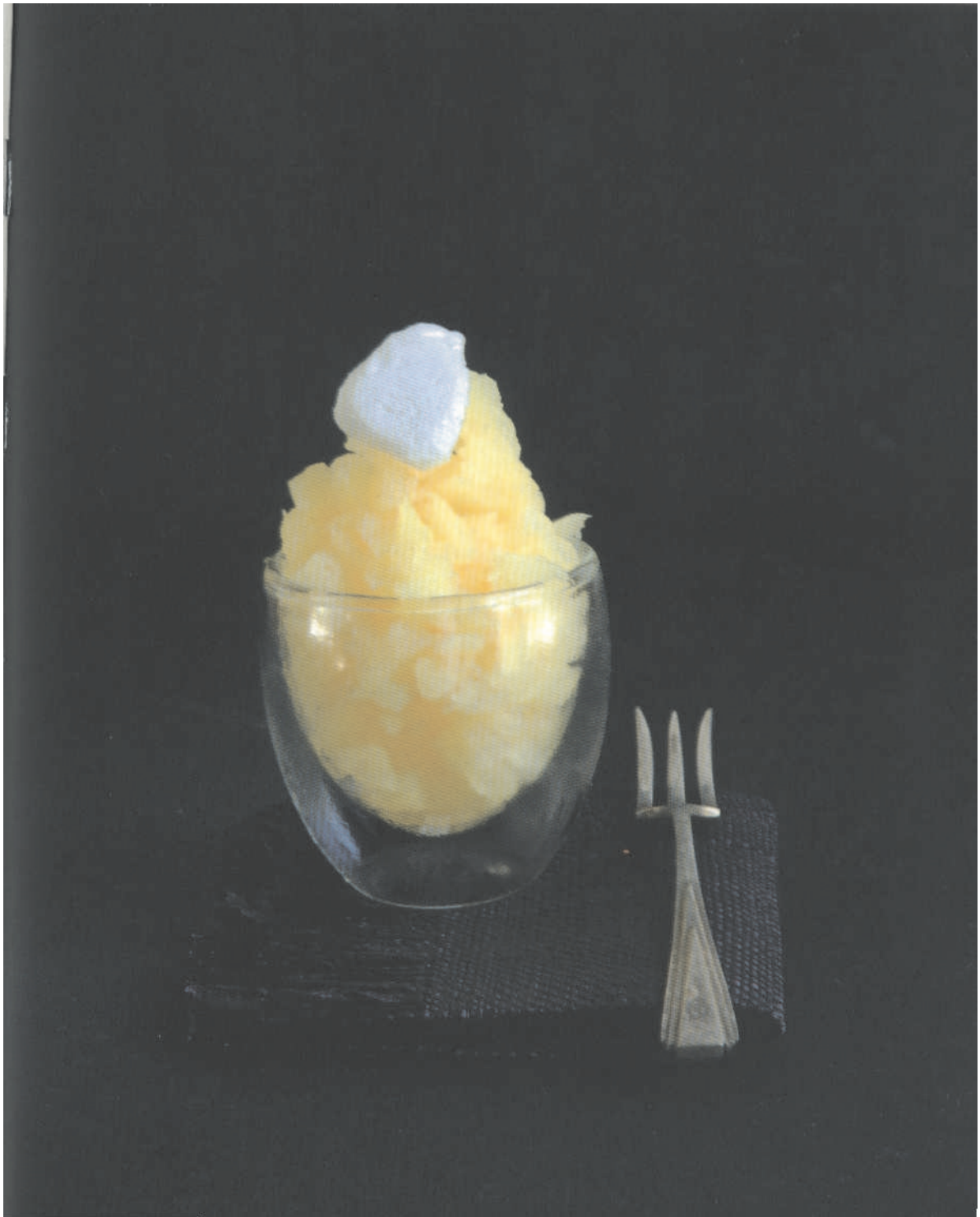
4 Amenez à ébullition 5 cm d'eau dans une large casserole. Versez-y 6 gros tas de neige en les espaçant. Faites-les cuire 1 min de chaque côté. Retirez-les et déposez-les sur une grille pour les laisser refroidir.

5 Placez les verres au congélateur 30 min avant de servir. Sortez la purée d'ananas du congélateur et grattez-la avec une fourchette pour former des paillettes de granité.

6 Répartissez le granité dans les verres. Garnissez de neige, puis parsemez de pistaches. Dégustez immédiatement, car le granité fond très vite.

Variantes

Vous pouvez préparer un granité de fraises et de liqueur de fraise, ou d'abricot, ou encore de melon. Vous pouvez remplacer les blancs en neige par de la crème fouettée.



Crème glacée à la brésilienne

Pour **6 personnes** – Préparation : **20 minutes** – Cuisson : **15 minutes**

Réfrigération : **2 à 3 heures**

Difficulté : ★★ - Coût : €€

- 6 petites meringues
- 6 cuil. à café de liqueur de café (Kahlua)
- 75 cl de lait
- 80 g de sucre
- 100 g de chocolat noir
- 2 cuil. à café de café instantané
- 2 cuil. à soupe de Maïzena
- 3 œufs

1 Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans une casserole, délayez les jaunes avec la Maïzena sur feu doux. Versez dessus le lait, le café instantané et mélangez jusqu'à ce que la consistance devienne épaisse. Attention : le mélange attache facilement.

2 Ajoutez ensuite le sucre, le chocolat noir cassé en morceaux et mélangez, à feu doux, pendant environ 3 min, pour faire dissoudre. Retirez du feu.

3 Battez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les ensuite délicatement au lait chocolaté.

4 Émiettez une petite meringue dans le fond de chaque verre, répartissez la crème à la brésilienne et nappez d'une cuillerée de liqueur de café.

5 Placez au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures, avant de servir.



Tiramisu aux abricots et à l'amaretto

Pour **6 personnes** – Préparation : **15 minutes** – Réfrigération : **6 heures**

Difficulté : ★★ - Coût : €€

- 9 abricots frais
- 250 g de mascarpone
- 100 g de sucre
- 3 œufs
- 15 cl de café froid bien corsé
- 10 cl d'amaretto (liqueur d'amande)
- 12 biscuits à la cuiller
- 1 cuil. à soupe de cacao amer

1 Lavez et séchez les abricots. Détaillez-les en petits dés. Arrosez-les ensuite de liqueur d'amande.

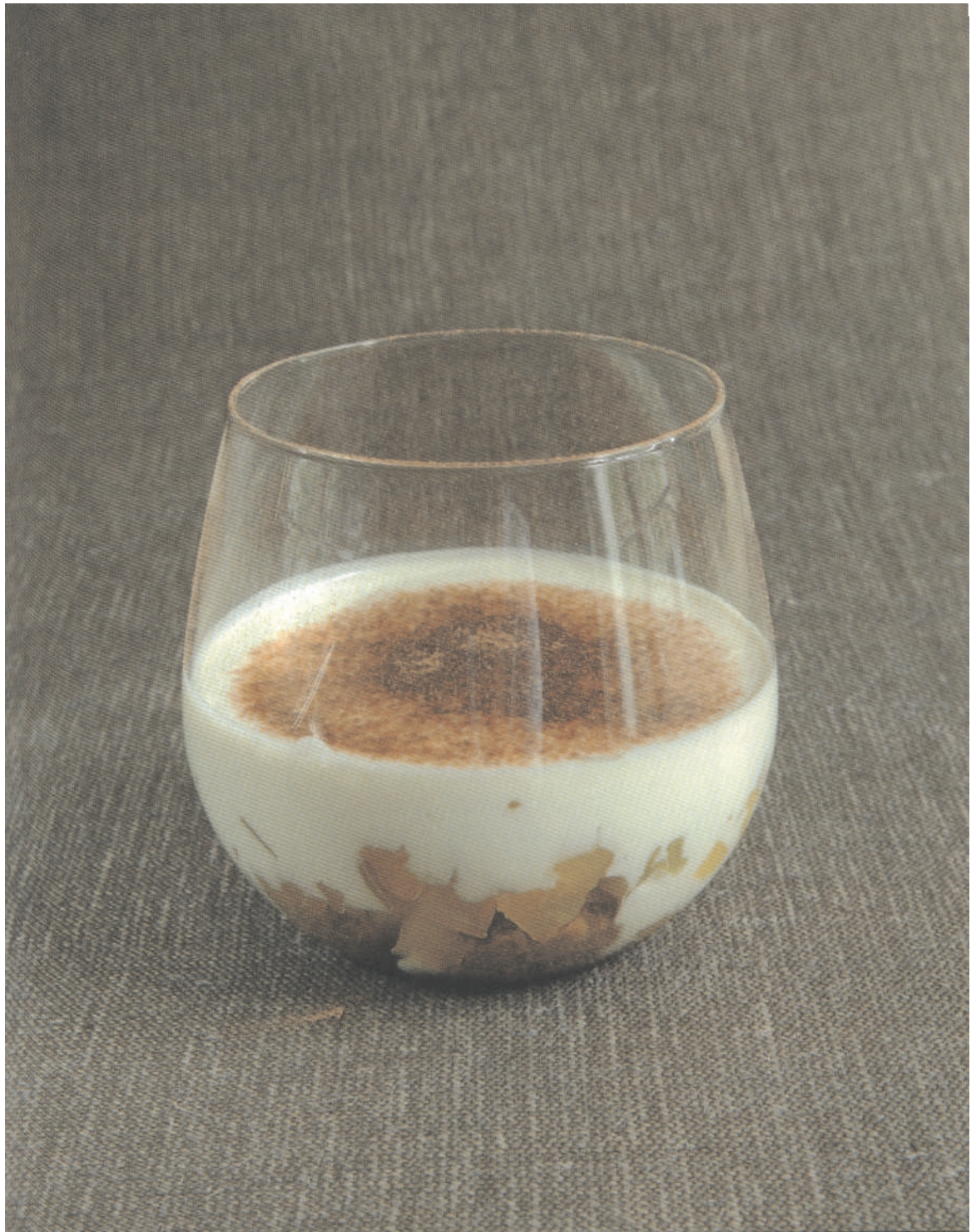
2 Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Montez les blancs en neige très ferme et mettez-les de côté.

3 Fouettez vigoureusement les jaunes d'œufs avec le sucre, jusqu'à l'obtention d'un ruban jaune clair. Incorporez-y le mascarpone, puis les blancs en neige.

4 Trempez les biscuits à la cuiller dans le café froid pendant quelques secondes, puis disposez-les au fond des verres.

5 Versez une grosse cuillerée du mélange au mascarpone, dispersez quelques dés d'abricots avec leur jus, puis versez une autre cuillerée de mascarpone.

6 Terminez par le reste d'abricots et poudrez d'un voile de cacao. Conservez au réfrigérateur pendant au moins 6 heures, avant de servir.



John Bentham remercie le magasin Bodum, 101, rue Rambuteau, 75 001 Paris
et Liberty Londres pour les tissus

© 2007, Hachette Livre (Hachette Pratique), Paris.

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction, totale ou partielle, pour quelque usage,
par quelque moyen que ce soit, réservés pour tous pays.

Direction : Stephen Bateman
Direction éditoriale : Pierre-Jean Furet
Édition : Christine Martin
Correction : Mireille Touret
Conception intérieure : Dune Lunel
Réalisation intérieure : MCP
Couverture : Claire Guigal
Fabrication : Amélie Latsch

Dépôt légal : février 2007
ISBN : 978-2-0162-1052-9
62-66-1052-02-0

Impression : G. Canale & C.S.p.A., Turin (Italie).

PETITS PRATIQUES  CUISINE

Divines verrines



TOUT EN TRANSPARENCE...

Quoi de plus élégant pour mettre en valeur tartares, soupes et autres mousses que de les présenter dans de charmantes petites verrines ?

Velouté glacé de concombre au lait de coco, saumon fumé sur lit de guacamole ou tiramisu aux abricots...
voici 30 recettes délicieusement simples, imaginées spécialement pour des présentations en transparence.

Les niveaux de prix et de difficulté sont systématiquement précisés et les conseils et variantes de l'auteur assurent la réussite de toutes vos recettes !

62-1052-0

I-2007

ISBN 978-2-0162-1052-9



9 782016 210529

 HACHETTE
Pratique