



DOSSIER : Cuisine « tendance »

Apéro dinatoire

Cakes et muffins

Mini cakes aux crevettes
Muffins maïs & emmental
Mini cakes jambon & olives

Toasts et petits sandwichs

Toasts de poulet au curry
Sandwichs miniatures
Club sandwich à la japonaise

Cuillères et verrines

Cuillères courgette et chantilly de crabe
Cuillères saumon mariné aux agrumes
Verrine colorée

Avec du foie gras

Panna cotta au foie gras et confit d'échalotes
Tatins de foie gras
Roulés au foie gras

Rapide et bluffant

Tomates-cerises caramélisées aux éclats de pistache
Tuiles craquantes
Méli-mélo de noix épicées

Cakes et muffins



Mini cakes aux crevettes

par « Ma cuisine gourmande »

Préparation : 15 min ★ Cuisson : 25 min ★ Pour : 6 pers

Ingrédients

- 100 g de crevettes décortiquées
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 3 œufs
- 25 g de beurre
- 10 cl de lait
- 1 pincée de fleur de sel



Préparation

- Préchauffez le four à 170°C (th.6).
- Dans un saladier, battez les œufs avec le lait et la pincée de sel.
- Ensuite, ajoutez le beurre fondu, puis la farine mélangée à la levure.
- Mixez les crevettes et incorporez-les à la pâte.
- Répartissez la préparation dans les empreintes et enfournez pour environ 25 minutes de cuisson.

Mini cakes jambon & olives

par « Miam... Maman cuisine »

Préparation : 15 min ★ Cuisson : 30 min ★ Pour : 6 pers

Ingrédients (pour 12 mini cakes ou 1 cake)

- 100 g de dés de jambon
- 20 olives vertes
- 60 g de gruyère râpé
- 150 g de farine avec de la poudre levante
- 3 œufs
- 10 cl de lait
- 5 cl d'huile olive
- 5 cl d'huile neutre
- Sel, poivre



Préparation

- Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le lait et les huiles. Salez un peu et poivrez.
- Ajoutez la farine petit à petit en mélangeant entre chaque ajout pour que la préparation reste lisse.
- Déposez ensuite le gruyère râpé et remuez bien. Ajoutez le jambon et les olives dénoyautées. Mélangez de nouveau.
- Répartissez la préparation dans des moules à mini-cakes en silicone et enfournez pour environ 30 minutes.

Muffins maïs & emmental

par « Cook up »

Préparation : 10 min ★ Cuisson : 20 min ★
Pour : 6 pers

Ingrédients (pour 12 muffins)

- 200 g de maïs en grains (en conserve)
- 125 g de lardons allumettes
- 125 g de polenta
- 150 g d'emmental râpé
- 1/2 cuillère à café de piment d'Espelette
- 125 g de farine complète
- 1 sachet de levure
- 2 œufs
- 60 g de beurre
- 25 cl de lait
- 1/2 cuillère à café de sel



Préparation

- Préchauffez le four à 190°C (th.6-7).
- Dans une poêle, faites cuire les lardons sans matière grasse jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Égouttez-les sur du papier absorbant pour enlever l'excédent de graisse.
- Dans un saladier, mélangez la farine, la polenta, le sel, le piment et la levure.
- Faites fondre le beurre et ajoutez-le à la préparation avec le lait et les œufs battus. Mélangez bien l'appareil et déposez-y l'emmental, le maïs en grains et les lardons.
- Remplissez alors les moules à muffins aux 3/4 et enfournez pendant 25 minutes (j'ai utilisé une plaque de moules à muffins en silicone, garnie de caissettes en papier).

Vous aimez cuisiner ?

➔ Créez votre blog sur Certi'Ferme !

Toasts et petits sandwichs



Toasts de poulet au curry

Préparation : 15 min ★ Pour : 4 pers

Ingrédients

- Pain de campagne
- 2 blancs de poulet
- 1 petit citron
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 cuil. à soupe de curry en poudre
- Fromage frais nature
- Sel, poivre
- Huile d'olive



Préparation

- Dans un grand bol, pressez le citron et mélangez le jus avec l'oignon émincé, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, le curry et du poivre. Mettez les blancs de poulet coupés en fines lamelles à mariner ¼ d'heure dans cette préparation.
- Passé ce temps, retirez le poulet et mettez-le doré à la poêle une dizaine de minutes.
- Dans un bol, écrasez à la fourchette l'équivalent de 5 cuillères à soupe de fromage frais avec du sel et du poivre.
- Coupez 4 belles tranches de pain de campagne et mettez-les à griller.
- Tartinez ces tranches avec le fromage frais, déposez quelques lamelles de poulet et servez immédiatement.

Sandwichs miniatures

par « Un p'tit tour dans ma cuisine »

Préparation : 35 min ★ Pour : 4 pers

Ingrédients

- 8 tranches de pain de mie
- Jambon sec
- Tomme de Savoie
- Concombre



Préparation

- Étalez une tranche de pain de mie, aplatissez-la et coupez-la de la forme d'un emporte-pièce (en étoile, par exemple). Essayez d'en faire deux par tranches.
- Faites de même pour le jambon, le fromage et le concombre.
- Superposez du jambon sur du pain de mie, puis du fromage et le concombre. Couvrez d'une couche de pain de mie. Recommencez l'opération pour les autres amuse-bouches

Suggestions de garnitures

Jambon blanc, rôti de porc froid, saumon fumé, gruyère, mimolette, navet, carotte.

Club sandwich à la japonaise

par « Cook up »

Préparation : 25 min ★ Pour : 4 pers

Ingrédients

- Algues séchées (Nori)
- Riz à sushi
- Surimi
- Concombre
- Œufs brouillés
- Tarama
- Avocat
- Gingembre mariné (Sushi Gari)
- Wasabi
- Jeunes oignons frais émincés



Préparation

- Commencez par faire cuire le riz, puis mélangez-le avec le vinaigre à sushi.
- Pendant la cuisson du riz, préparez tous les ingrédients pour n'avoir plus qu'à vous soucier du montage.
- Le but est de superposer les ingrédients en pressant avec le couvercle du moule entre chaque couche. Commencez d'abord par une feuille de nori, puis le riz, pressez un peu, continuez avec le wasabi, le surimi, le gingembre, l'avocat en tranches fines et un peu de mayonnaise. Ne pressez surtout plus ! Déposez le riz et pressez alors légèrement. Terminez avec la feuille de nori et enveloppez le tout bien serré dans du film alimentaire. Réservez au frais min. 2h.
- Au moment de servir, coupez en quatre en tranchant dans le sens des diagonales et servez avec de la sauce soja.

Suggestions de garnitures

Jambon et slices de fromages pour une version + frenchie, thon, tomates finement tranchées, œufs durs, etc.

Cuillères et verrines



Cuillères courgette et chantilly de crabe

par « Un zeste de gourmandise »

Préparation : 25 min ★ Cuisson : 1 min ★ Pour : 4 pers

Ingrédients (pour 12 cuillères)

- 50 g de crabe
- 1 courgette
- 1/2 citron en jus
- 10 cl de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Ciboulette ou coriandre
- Sel, poivre



Préparation

- Détaillez vos courgettes à la mandoline en longues bandes fines.
- Faites chauffer de l'eau salée et à ébullition. Plongez-y vos bandes de courgettes pour une minute maximum afin de les ramollir. Faites-les immédiatement refroidir dans de l'eau glacée.
- Pressez fermement le crabe entre vos mains pour en extraire toute l'eau. Émiettez-le dans un saladier en l'arrosant de citron, d'herbes et d'huile d'olive. Salez et poivrez.
- Montez votre crème très froide en chantilly. Versez dedans le crabe délicatement.
- Montez vos courgettes en cannelons (en les enroulant autour de 2 doigts ou en habillant l'intérieur d'une verrine) et remplissez-les de crème au crabe. Vous pouvez décorer avec des herbes ciselées ou de la fleur de sel (dans ce cas, ne pas saler le crabe).

Verrine colorée

par « C secrets gourmands »

Préparation : 15 min ★ Pour : 8 pers

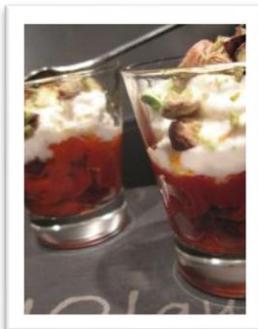
Ingrédients

- Poivrons marinés (maison ou tout prêt)
- 150 g de feta
- 1 yaourt brassé nature
- 1 poignée de pistaches entières
- 1 pincée de cumin

Préparation

- Préparez les poivrons marinés ou ouvrez votre bocal.
- Écrasez la feta et le yaourt à la fourchette avec une pincée de cumin. Écrasez les pistaches grossièrement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- Montez les verrines en commençant par les poivrons, puis la feta et terminez par quelques pistaches.

Conseil Si vous préparez les verrines à l'avance, ne mettez les pistaches qu'au dernier moment.



Cuillères saumon

mariné aux agrumes

par « Le bonheur commence en cuisine »

Préparation : 20 min ★ Pour : 4 pers

Ingrédients

- 1 ou 2 pavés de saumon épais avec peau très frais
- 2 oranges non traitées
- 1 citron
- Graines de pavot bleu
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 200 g de gros sel



Préparation

- La veille, retirez les éventuelles arrêtes des pavés. Mettez le saumon dans une boîte, côté peau au fond, recouvrez de gros sel, couvrez et placez le tout au réfrigérateur.
- Le lendemain, retirez le saumon du sel, passez-le sous l'eau et essuyez-le soigneusement.
- À l'aide d'un zesteur, prélevez les zestes d'une orange et pressez les 3 agrumes. Mélangez les jus d'agrumes, les zestes et l'huile d'olive.
- Placez le saumon dans la marinade et réservez au frais 5 heures environ.
- Avant de servir, égouttez le saumon et essuyez-le à l'aide d'un papier absorbant.
- Recouvrez le pavé de saumon côté chair de graines de pavot et appuyez avec la main pour faire adhérer les graines.
- À l'aide d'un bon couteau, découpez de fines tranches et enroulez-les sur elle-même avant de les déposer dans les cuillères en porcelaine. Ajoutez une cuillère de marinade et servez.

Avec du foie-gras



Panna cotta au foie gras et confit d'échalotes

par Stéphanie Chevrier

Préparation : 15 min ★ Cuisson : 35 min
★ Pour : 10 pers

Ingrédients

- 80 g de foie gras cuit
- 1 kg d'échalotes
- 1 sachet d'agar-agar
- 500 g de sucre à confiture
- 30 cl de crème liquide
- Sel, poivre



Préparation

- *Le confit d'échalotes* : Prenez 1 kg d'échalotes, épluchez-les et taillez-les en fines rondelles. Mettez-les dans une poêle avec le sucre à confiture. Laissez sur feu doux jusqu'à ce que les échalotes prennent une jolie couleur dorée.
- *La panna cotta* : Faites chauffer la crème liquide et faites-y fondre le foie gras. Salez légèrement et poivrez. Une fois le foie gras fondu, ajoutez l'agar-agar et remuez pendant une minute.
- Versez dans des petites cuillères apéritives et mettez au réfrigérateur.

Le foie gras

➔ Découvrez nos 175 idées de recettes avec du foie gras sur www.certiferm.com

Tatins de foie gras par Croquant-fondant... gourmand

Préparation : 40 min ★ Cuisson : 20 min ★ Pour : 7 pers

Ingrédients

Pour la pâte :

- 2 petits suisses
- 80 g de farine
- 120 g de beurre
- 60 g de crème fraîche
- Sel

Pour la garniture :

- Foie gras cuit en dés
- 4 ou 5 pommes (suivant la grosseur)
- 20 g de beurre
- Piment d'Espelette
- Fleur de sel & poivre du moulin
- 7 moules de 10 cm de diamètre



Préparation

- *La pâte* : Coupez le beurre en parcelles fines. Mélangez au robot (ou du bout des doigts) la farine avec le sel et le beurre jusqu'à obtenir un sable grossier. Incorporez la crème et les petits suisses puis travaillez jusqu'à obtenir une boule de pâte. Couvrez et laissez reposer au frais, le temps de préparer la garniture.
- *La garniture* : Pelez les pommes. Coupez-les en quartiers, puis en tranches épaisses. Faites fondre le beurre dans une poêle et dorez les tranches de pommes sur les 2 faces en procédant en plusieurs fois.
- Disposez les pommes en rosace dans le fond des moules en les chevauchant. Salez, poivrez. Parsemez de dés de foie gras, puis saupoudrez chaque tartelette de 2 pincées de piment d'Espelette.
- Préchauffez le four à 200°C (th.6-7).
- Étalez la pâte sur le plan de travail fariné. Découpez 7 cercles de la taille des moules. Posez un cercle sur chaque tartelette en appuyant un peu pour faire adhérer la pâte.
- Enfourez environ 10 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Laissez refroidir un peu, puis démoulez délicatement les tatins sur les assiettes de service.

Roulés au foie gras

par « Wombi cuisine »

Préparation : 20 min ★ Pour : 4 pers

Ingrédients (pour 12 roulés)

- 4 tranches de pain de mie
- 1 tranche de foie gras
- 1 cuillère à soupe de ricotta
- 1 cuillère à soupe de graines de pavot



Préparation

- Coupez les bords des tranches de pain et affinez-les avec un rouleau à pâtisserie, puis étalez un peu de ricotta dessus.
- Coupez le foie gras en fines tranches et déposez-les au bas des pains.
- Roulez chaque tranche, coupez-les en 3 morceaux, étalez un peu de ricotta sur le bord des roulés et trempez-les dans les graines de pavot.
- Gardez au frais jusqu'au moment de servir.

Tomates-cerises caramélisées aux éclats de pistache

par Françoise du blog « Chez Françoise »

Préparation : 10 min ★ Cuisson : 5 min ★ Pour : 4 pers

Ingrédients

- Tomates cerises
- Vinaigre balsamique
- Eclats de pistache (ou graines de sésame, pavot, tournesol)



Préparation

- Dans une casserole, faites un caramel avec le vinaigre balsamique, qu'il devienne sirupeux.
- Piquez la tomate-cerise.
- Trempez-la dans le vinaigre caramélisé, passez-la dans les éclats de pistaches et déposez-la sur un joli support.
- Faites de même pour les autres tomates.

Méli-mélo de noix épicées

par Miam maman cuisine

Préparation : 15 min ★ Cuisson : 10 min

★ Pour : 4 pers



Ingrédients

- 350 g de noix en mélange (noix de pécan, cerneaux de noix, amandes et noix d'Amazonie Ethiquable)
- 1 cuillère à café de graines de coriandre
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 1 cuillère à café de gingembre
- 1 cuillère à café de baies rouges
- 1 cuillère à café de graines de fenouil
- 1 cuillère à café de curcuma
- 2 cuillères à soupe de sucre de canne
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à café de sel

Préparation

- Préchauffez le four à 170°C (th.6-7).
- Mixez toutes les épices jusqu'à obtenir une poudre.
- Dans un saladier, mélangez les noix aux épices. Ajoutez le sucre et le sel, puis mélangez. Ajoutez l'huile et mélangez de nouveau.
- Etalez les noix sur une plaque allant au four et enfournez pour 10 minutes en surveillant la cuisson et en secouant la plaque une ou deux fois durant la cuisson. Surveillez bien la cuisson pour que les noix ne soient pas trop grillées !

Twiles craquantes

par C secrets gourmands

Préparation : 10 min ★ Cuisson : 10 min

★ Pour : 4 pers

Ingrédients

- 40 g de corn flakes
- 40 g de parmesan
- 50 g de farine
- 2 blancs d'œufs
- 20 g de beurre fondu
- Sel, poivre



Préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (th.6-7).
- Dans un saladier, mélangez la farine et les blancs d'œufs à la fourchette. Salez, poivrez, puis ajoutez le beurre préalablement fondu et un peu refroidi.
- Ajoutez les corn flakes grossièrement écrasés et le parmesan.
- Etalez la pâte en disques fins sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé.
- Enfournez 8 à 10 minutes. Dégustez tiède ou froid.