

# Minis croissants aux fromages

(pour 8 personnes)

- **Ingrédients :**

- Pâte feuilletée
- Tartare ou boursin
- Jambon en tranche
- Fromage râpé

- **Recette :**

- **Matériels et ustensiles :**

- Couteau
- Plat adapté au four
- Four

Prendre une pâte feuilletée et la mettre à plat sur la table. Tartiner la pâte de tartare ou de boursin (Mmm... Trop bon avec le « boursin figue-noix » !!!!!). Poser les tranches de jambon les unes à côté des autres, sur l'ensemble de la surface de la pâte. Couper en 8 parts et faire une rainure au milieu du côté de chaque part. Mettre du fromage râpé sur chaque part. Rouler les parts du côté vers l'angle et plier légèrement en deux de sorte à dessiner un croissant. Poser le tout sur un plat pouvant aller dans un four et enfourner. Surveiller la cuisson et retirer du four dès que les croissants sont un peu près dorés. Servir chaud ou froid.

## Quiche

(Pour 6 à 8 personnes)

- **Ingrédients :**

- Pâte feuilletée
- Lardons
- 4 œufs
- Crème fraîche liquide
- Poivre

- **Recette :**

- Fromage râpé

- **Matériels et ustensiles :**

- Plat à tarte
- Plat/Saladier
- Fourchette
- Four

Mettre la pâte feuilletée dans un plat à tarte. Mettre les lardons un peu partout sur la pâte. Dans le saladier, casser 4 œufs et les battre en ajoutant de la crème fraîche jusqu'à ce que la consistance devienne jaune. Poivrer et parsemer une petite poignée de fromage râpé. Verser la « sauce » ainsi obtenue dans le plat à tarte, par-dessus les lardons. Bouger le plat pour étaler la « sauce » sur l'ensemble de la pâte. Mettre au four et surveiller la cuisson (si la quiche n'est pas cuite mais gonfle, piquer un peu partout avec une fourchette). Servir chaud ou froid. Pour un apéro, couper le tout en plusieurs petits morceaux.

Possibilité de remplacer les lardons par des oignons, du surimi, du thon et des tomates, ou des courgettes et du saumon fumé, etc.

# Champignons fourrés au boursin

(voir en fonction du nombre de champignons achetés)

- **Ingrédients :**

- Champignons de paris
- Boursin

- **Matériels et ustensiles :**

- Petite cuillère
- (Four)

- **Recette :**

Laver et arracher doucement les pieds des champignons. Prendre du boursin avec une petite cuillère et compléter la tête du champignon. En fonction des goûts, certains préfèrent manger les champignons froids quand d'autres préfèrent les manger chauds (dans ce cas, les mettre quelques minutes au four juste avant de servir).

Pour ne pas gaspiller, possibilité de mettre les pieds des champignons dans un bols accompagner d'une sauce assez consistante (ex : cf « sauce pour chips de légume »).

# Minis Tartines Banane

(pour une dizaine de personnes)

- **Ingrédients :**

- Baguette coupée en tranches
- Beurre à tartiner
- Banane
- Fromage râpé

- **Matériels et ustensiles :**

- Couteau
- Plat adapté au four
- Four

- **Recette :**

Tartiner légèrement de beurre les différentes tranches de baguette. Poser les tranches sur un plat adapté au four. Couper une banane en rondelle et déposer deux rondelles sur chaque tranche de pain. Parsemer de fromage râpé. Mettre au four. Surveiller la cuisson et retirer lorsque les bananes rejettent un peu d'eau et le fromage râpé est légèrement grillé. Servir chaud ou froid.

# Brochettes de fruits et de fromage

(voir en fonction du nombre de brochettes réalisées)

- **Ingrédients :**

- Raisins verts
- Tomates cerises
- Emmental

- **Matériels et ustensiles :**

- Couteau
- Cures-dents

- **Recette :**

Couper l'emmental en plusieurs morceaux. Laver les tomates-cerises et les raisins. Piquer chacun des éléments avec les cures-dents. Servir froid.

# Brochettes de pruneau-bacon

(voir en fonction du nombre de brochettes réalisées)

- **Ingrédients :**

- Pruneaux
- Tranches de bacon

- **Matériels et ustensiles :**

- Couteau
- Cures-dents
- Plat adapté au four
- Four

- **Recette :**

Enrouler les pruneaux d'une tranche de bacon. Piquer avec un cure-dents pour faire tenir l'ensemble. Poser les brochettes dans un plat adapté au four et enfourner. Surveiller la cuisson. Servir, de préférence, chaud.

# Pizzas

(pour 6 à 8 personnes)

- **Ingrédients :**

- Pâte à pizzas
- Sauce-tomate
- Dés de jambon
- Champignons en boîte
- Fromage râpé

- **Matériels et ustensiles :**

- Plat à tarte
- Cuillère
- Couteau
- Four

- **Recette :**

Ouvrir la boîte de champignons et les essorer. Étaler la pâte à pizzas dans un plat à tarte et la tartiner de sauce-tomate. Parsemer de dés de jambon, de champignons et de fromage râpé. Mettre au four et surveiller la cuisson. Servir, de préférence, chaud. Pour prendre en apéritif, couper en plusieurs morceaux.

# Tartines

(voir en fonction du nombre de tartines réalisées)

- **Ingrédients :**

- Tranches de pain (boule coupée)
- Ketchup ou crème fraîche épaisse
- Lardons ou thon
- Fromage râpé
- Poivre

- **Matériels et ustensiles :**

- Cuillère
- Couteau
- Plat adapté au four
- Four

- **Recette :**

Tartiner les tranches de pains de ketchup ou de crème fraîche épaisse. Parsemer de lardons ou de thon émietté préalablement, puis de fromage râpé. Poivrer et mettre au four. Surveiller la cuisson et retirer lorsque le fromage est légèrement grillé. Pour l'apéro, couper en plusieurs morceaux. Servir chaud ou froid.

# Galette aux rillettes

(Pour 6 personnes)

- **Ingrédients :**

- Galette
- Rillettes du Mans ou autre (ex : cf « Rillettes de thon ou de maquereau »)

- **Matériels et ustensiles :**

- Couteau

- **Recette :**

Tartiner la galette de rillettes et la rouler. Couper la galette en rondelle. Servir froid.

# Rillettes de thon ou de maquereau

- **Ingrédients :**

- Thon ou maquereau en boîte
- Petit-suisse nature ou St-Moret
- Sel et poivre

- **Matériels et ustensiles :**

- Fourchette
- Cuillère
- Bol

- **Recette :**

Ouvrir la boîte de thon ou de maquereau, essorer, verser dans un bol et écraser avec une fourchette. Verser dessus un petit-suisse nature ou du St-Moret et mélanger à l'aide d'une cuillère. Seller, poivrer et tartiner le tout sur du pain ou autre.

# Chips de légumes

(voir en fonction du nombre de chips réalisées)

- **Ingrédients :**

- Carotte, Betterave, Panais et/ou Aubergine
- Huile d'olive
- Herbes ou épices

- **Matériels et ustensiles :**

- Couteau
- Papier sulfurisé
- Pinceau de cuisine
- Plaque
- Four
- Plat/Saladier

- **Recette :**

Poser une feuille de papier sulfurisé sur une plaque. Peler et couper les légumes en fines tranches. Poser les tranches à plat sur le papier sulfurisé. A l'aide d'un pinceau, huiler le côté visible des tranches et y parsemer différentes herbes ou épices au choix. Mettre au four durant 10 à 15 min, à 180°C ou thermostat 6, puis les retirer pour les laisser sécher à l'air. Mettre les chips ainsi obtenues dans un plat pour les saler, et les mélanger tout doucement afin que l'ensemble soit assaisonner. Servir froid.

Il est apparemment possible de suivre cette recette avec des courgettes pour ceux qui préfèrent.

## Sauce pour chips de légumes

- **Ingrédients :**

- Crème fraîche épaisse
- Poivron rouge
- Bâtonnets de Surimis
- Sel
- Poivre

- **Matériels et ustensiles :**

- Mixer
- Couteau
- Cuillère à soupe
- Bol

- **Recette :**

Prendre 5 bâtonnets de surimis et les mixer. Couper un poivron en plusieurs petits morceaux (garder le jus). Dans un bol, mettre 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse. Verser dedans les surimis mixés et le poivron (avec son jus). Saler légèrement, poivrer, mélanger et mettre au frigo. Servir frais, au côté de chips, pringels, légumes crus, etc.

# Baguette composée

(Pour 6-7 personnes)

## A préparer en avance

- **Ingrédients :**

- Baguettes
- Lardons
- Tomates
- Pruneaux
- Fromage râpé
- Œufs
- Crème fraîche épaisse
- Poivre

- **Matériels et ustensiles :**

- Couteau
- Plat/Saladier
- Cuillère
- Papier sulfurisé
- Plaque
- Papier aluminium
- Four
- Congélateur

- **Recette :**

Prendre deux baguettes tradition et les couper d'un croûton à un autre sans les couper en deux. Enlever la mie. Dans un plat, fouetter 3 œufs puis y ajouter de la crème fraîche épaisse jusqu'à l'obtention d'une couleur jaunie en mélangeant. Poivrer et mélanger. Couper les tomates et les pruneaux en petits morceaux et les ajouter. Ajouter les lardons et une petite poignée de fromage râpé. Mélanger et tartiner les deux baguettes de l'ensemble du saladier. Fermer le pain sans trop appuyer pour éviter que cela dépasse. Mettre au four et surveiller la cuisson pour retirer le pain lorsque la « sauce » située à l'intérieur est un peu près dure. Laisser refroidir à l'air puis mettre les baguettes dans du papier alu. Mettre au congélateur au moins toute une nuit. Sortir les baguette du congélateur quelques heures avant de servir pour qu'elles soient moins dures à couper. Couper en rondelle et mettre au frais. Servir froid.