

# LES VERRINES ET ANIMATION COCKTAIL



## CONCOMBRE A LA CREVETTE

Ingrédients : concombre, boursin, crevette roses décortiquées

- Laver et canneler le concombre, le couper en tranche de 2-3 mm
- Sur les tranches disposer à l'aide d'une poche à douille le boursin
- Disposer sur chaque une crevette

NB : il est possible et très bon d'utiliser le concombre et le boursin avec d'autres garnitures (saumon fumé, jambon blanc)

## ENDIVES ET ROQUEFORT AUX NOIX

Ingrédients : endives blanches, roquefort, crème liquide, cerneaux de noix, jus de citron

- Prendre les plus grosses feuilles d'endive, les laver, les tailler en petites plumes et les mettre dans de l'eau citronnée
- Ecraser le roquefort à la fourchette avec un peu de crème liquide
- Egoutter les endives, disposer le roquefort dessus ainsi qu'une noix

## BATONNETS DE LEGUMES ET CREME LEGERE

Ingrédients : légumes (ex : carottes, champignons de Paris, choux fleur, asperges vertes, céleri branches, radis...), fromage blanc, ciboulette, jus de citron, sel et poivre

- Laver, éplucher et tailler les légumes en bâtonnets, tranches ou laisser entier
- Réserver au frigo avec un papier humide
- Réaliser la crème avec le reste des ingrédients et assaisonner à votre convenance

NB : Certains légumes peuvent être consommés crus mais d'autres ont besoins d'une cuisson

Choux fleur : couper en petit bouquet et le cuire dans l'eau salée 2-3min

Asperges vertes : effeuiller et cuire dans l'eau chaude salée 3min (pour qu'elles gardent une belle couleur verte, les refroidir rapidement dans l'eau glacée)

Champignons de Paris : il est préférable de les éplucher pour cette utilisation car cela empêche qu'ils noircissent

## GRESSINS AU JAMBON IBERICO

Ingrédients : gressins au romarin, jambon cru

- Enrouler de fines lamelles de jambon cru sur la moitié d'un gressin

## COQUILLETTES, MACHE, ROQUEFORT ET POIRES

Ingrédients : coquillettes, mâche, roquefort, poires (pochées ou cru), huile d'olive, vinaigre balsamique, sel et poivre

- Cuire les coquillettes « al dente » et rincer à l'eau froide
- Couper le roquefort et les poires en petits dés, effeuiller la mâche
- Mélanger tout ensemble
- Assaisonner à votre convenance avec le vinaigre balsamique, l'huile d'olive et le sel/poivre
- Servir bien frais

NB : vous pouvez garder les queues des poires pour décorer les verrines

## CONCOMBRE, JAMBON BLANC ET VACHE QUI RIT

Ingrédients : concombre, jambon blanc et vache qui rit

- Eplucher et épépiner le concombre, le couper en petits dés et l'assaisonner
- Hacher le jambon blanc
- Disposer dans la verrine le jambon, la vache qui rit puis le concombre

NB : utiliser une poche à douille pour disposer la vache qui rit

## CUILLERE DE SAUMON MARINE

Ingrédients : saumon cru, huile d'olive, jus de citron, aneth, tartare

- Faire la marinade avec l'huile, le citron et l'aneth
- Couper en dé le saumon cru et le mettre dans la marinade
- Disposer le tartare à la douille, puis le saumon
- Mettre une pluche d'aneth pour la décoration