

Apéritif du CA du 29 mars : Voyage autour du monde

Afrique



CIGARES EN FEUILLES DE BRICK :

INGRÉDIENTS: FEUILLES DE BRICK, 4 STEAKS HACHÉS, 4 VACHES QUI RIT, UN PEU DE HARISSA ET DE CUMIN, 1 OIGNON.

FAIRE REVENIR L'OIGNON ÉMINCÉ PUIS AJOUTER LA VIANDE ÉMIETTÉE ET FAIRE CUIRE PENDANT ENVIRON 5 MINUTES. AJOUTER LA VACHE QUI RIT, UN PEU DE HARISSA ET DE CUMIN ET LAISSER REFROIDIR. QUAND LE MÉLANGE EST FROID, FORMER LES CIGARES AVEC LES FEUILLES DE BRICK. COUPER CHAQUE FEUILLE DE BRICK EN DEUX, DISPOSER UN PEU DE FARCE EN BAS DE LA FEUILLE, REPLIER LES CÔTÉS ET PUIS ROULER POUR FORMER UN CIGARE. POUR QU'ILS TIENNENT MIEUX ON PEUT PLACER UN CURE-DENT. FAIRE FRIRE DANS DE L'HUILE BIEN CHAUDE, À DÉGUSTER AUSSITÔT.

Salade du soleil :

Ingrédients : cœurs de palmiers, ananas, crevettes roses, avocat, sauce cocktail.

Egoutter les cœurs de palmiers et l'ananas, puis les couper en petits dés. Faire de même avec les crevettes et l'avocat. Mettre le tout dans un saladier et assaisonner avec de la

sauce cocktail. Mettre dans les verrines, à conserver au frais avant dégustation.

Amérique



Mini croque-monsieur :

Ingrédients : pain de mie, crème fraîche épaisse, jambon blanc et gruyère râpé.

Couper les tranches de pain de mie en 4 et le jambon à la même dimension. Disposer un bout de pain de mie et le tartiner de crème fraîche épaisse, ajouter le carré de jambon. Par-dessus disposer un autre bout de pain de mie et mettre du gruyère râpé. Puis recommencer pour monter les autres, les disposer sur une plaque et mettre au four environ 15 minutes (cela dépend du four) jusqu'à coloration du fromage râpé.

Salade colorée :

Ingrédients : haricots rouges, maïs, poivrons rouge et vert, tomates, guacamole et chips mexicaines.

Egoutter le maïs et les haricots rouges et les mettre dans un saladier. Ajouter les poivrons et les tomates en petits dés. Assaisonner avec un peu de sel et d'huile d'olive.

Dans les verrines, mettre un fond de guacamole, par-dessus, la salade et terminer par une chips en décoration.

Asie



Maki de la mer

Ingrédients: riz japonais, algues pour maki, surimi, concombre.

Faire cuire le riz japonais en suivant les instructions du paquet et l'assaisonner avec un peu de sel et de vinaigre de riz puis laisser refroidir. Tailler le concombre en bâtonnets et faire de même avec le surimi. Poser la feuille d'algue sur du papier film, sur chaque feuille d'algue, au préalable humidifiée, disposer du riz, puis par-dessus, en centrant disposer le concombre et le surimi, rouler en serrant bien grâce au papier film pour former un maki. A mettre au frais, et tailler des tronçons dans le rouleau, juste avant de servir pour éviter que les makis ne sèchent. Servir les makis frais avec de la sauce soja.

Salade asiatique :

***Ingrédients* : soja frais, 2 carottes, 1 courgette, coriandre, 2 tomates, cacahuètes concassées, pour l'assaisonnement : huile de sésame, sel, une pincée de 5 épices, et un filet de sauce soja.**

Laver le soja. Tailler les tomates en lamelles, ciseler la coriandre. Faire de fines lamelles de carottes et de courgette à l'aide d'un économe. Mélanger le tout dans un saladier, et ajouter quelques cacahuètes concassées pour le côté croquant. Pour la sauce : mélanger un peu de sauce soja, d'huile de sésame, et mettre une pincée de sel et de 5 épices. Verser la sauce dans le saladier, mélanger et déguster.

Europe



Gazpacho

Ingrédients : 1 concombre, 1 poivron rouge, 2 gousses d'ail, 1 litre de jus de tomate et un filet d'huile d'olive.

Dans un robot mixeur mettre le poivron et le concombre taillés grossièrement, ajouter 2 gousses d'ail épluchées, le jus de tomate et mixer finement. Vérifier l'assaisonnement et ajouter un filet d'huile d'olive. Servir bien frais dans des verrines et disposer dessus une chips de jambon serrano (faire revenir le jambon dans une poêle à sec jusqu'à qu'il soit croustillant).

Mini pizzas au romarin

Ingrédients : pâte à pizza, tomate, mozzarella, romarin, un filet d'huile d'olive et une pincée de sel.

Dérouler la pâte à pizza et la découper à l'aide d'un emporte-pièce. Sur chaque mini pizza disposer des lamelles de tomates et de mozzarella, un peu de sel, un filet d'huile d'olive et quelques brins de romarin. Mettre au four, environ 15 minutes et déguster chaud.

Océanie



Tartare de thon

Ingredients : 1 boîte de thon, du lait de coco, 1 citron vert, quelques brins de ciboulette.

Egoutter le thon et l'émietter. Zester le citron vert et mélanger au thon. Ciseler la ciboulette et ajouter au thon + zestes de citron. Ajouter quelques cuillères de lait de coco pour obtenir un mélange onctueux. Servir bien frais. Cette recette peut aussi se faire avec du thon frais, dans ce cas -là, ajouter le jus de citron pour qu'il cuise un peu le poisson.

Brochettes à la citronnelle

Ingredients : filet de poulet, bâton de citronnelle, ail, gingembre frais, 5 épices, un filet d'huile de sésame et de sauce soja

Couper le filet de poulet en cubes. Hacher l'ail et le gingembre et ajouter un peu de 5 épices, un filet de sauce soja et d'huile de sésame. Mettre les dés de poulet dans cette marinade. Couper les tiges de citronnelle qui serviront de brochettes. Laisser le poulet à mariner au moyen 20 minutes. Prépercer les cubes de poulet à l'aide d'un cure dent puis monter les brochettes

sur les tiges de citronnelle. Faire revenir à la poêle environ 2 minutes de chaque côté (en fonction de la taille des cubes de poulet). Servir bien chaud, et saupoudrer selon les goûts avec un peu de piment en poudre pour relever le tout. Il ne reste plus qu'à déguster.