

APÉRITIFS (1) : LES FEUILLETÉS

INGREDIENTS (pour tous)

- (1) **Pâte feuilleté** ou pâte à pizza
- (2) **Beurre** pour imbiber l'intérieur, **jaune d'œuf** pour souder les bords si nécessaire et surtout pour badigeonner l'extérieur au pinceau avant de dorer au four

GARNITURE (au choix)

Les idées viande / charcuterie

- Saucisse de Strasbourg, moutarde
- Chorizo, tomate marinée, olives noires, origan
- Jambon blanc ou lardons, fromage de chèvre

Les idées poisson

- Anchois ou saumon, fromage de chèvre, citron

Les idées végétariennes : fromage, légumes

- Epinard, ricotta, sésame
- Courgettes, pesto, pavot
- Tomate marinée, olive noire, gruyère râpé ou mozzarella
- Chèvre, tomate séchée, basilic

FORMES (au choix)

- Roulés (*saucisse par exemple*)
- Palmiers
- Croissants (*saumon par exemple*)
- Mini-pizzas / mini quiches (*tomate mariné, chorizo, etc*)
- « Pies » grillagés (*épinard, ricotta par exemple*)
- Mendiants (*chèvre et fruits secs : noix, noisettes, amandes, etc*)
- Allumettes ****Ne pas oublier de saupoudrer de sésame ou de pavot****
- Gougère (*pour les recettes au fromage*)

CUISSON (pour tous)

15 min à 180 / 200 ° C. Une bonne odeur doit se dégager du four. Les feuilletés sont bien bronzés. Le jaune d'œuf a doré la surface.

APÉRITIFS (2) : LES PAINS « SURPRISE »

Pour l'apéritif, les pains « surprise » sont également bienvenue ! Voici quelques couples favoris pour les garnitures : *foie gras / compotée d'oignons confits ; saumon fumé / aneth et citron vert ; caviar d'aubergine ou tapenade d'olives / fêta ; charcuterie fumée / fromage de chèvre, etc...*