



Collations

Plateau apéritif à l'italienne

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1/2 melon
100 grammes de salami (spianata romana)
125 grammes de fromage (ex. taleggio)
150 grammes d'olives (vertes, à l'ail)
150 grammes d'olives noires
1 pot cornichons (aigre-doux)
70 grammes de jambon de Parme
70 grammes de noix
cracker

Pour la bruschetta

1 ciabatta
200 grammes tomates cerise
1 nectarine (en tranches)
1 poire (en tranches)
2 gousses d'ail
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de jus de citron
épices italiennes
basilic

Pour la sauce à la ricotta

50 grammes de yoghourt nature (ou crème aigre)
1/2 citron vert (zeste et jus)
150 grammes de ricotta
3 jeunes oignons

Méthode de préparation

Faites d'abord la sauce. Mettez la ricotta, le yaourt, les jeunes oignons, le zeste et le jus de citron vert dans un mixeur. Salez et poivrez selon le goût et présentez dans un petit plat. Réservez au frais avant de servir.

Faites ensuite la bruschetta. Mettez l'huile et l'ail finement ciselée dans un plat. Coupez finement les tomates et incorporez-les. Déchiquetez finement les feuilles de basilic au-dessus du plat et assaisonnez avec les épices italiennes. Ajoutez aussi le jus de citron, mélangez et laissez reposer 5 minutes. Goûtez et assaisonnez selon le goût.

Tartinez 4 tranches du pain ciabatta avec la sauce tomate. Mettez le reste à part. Tartinez encore 4 tranches avec les tranches de poire et/ou de nectarine. Terminez avec les délices du plateau apéritif comme fromage et noix.

Disposez toutes ces bonnes choses sur le plateau apéritif. Surprenez en répétant les ingrédients à différents endroits et proposer ainsi des combinaisons à vos invités. Par exemple placez non seulement le jambon avec le salami mais aussi avec le melon. Veillez à placer les ingrédients humides (cornichons, olives) dans de petits plats

Terminez par quelques feuilles de basilic, quelques gouttes de vinaigre balsamique ou un tour du moulin à poivre. Servez immédiatement.

Ustensiles de cuisine

Mélangeur

