



Collations

Plateau d'hiver

Pour 4 personnes.

Ingrédients

BOUCHÉES AU PÂTÉ

2 cuillères à soupe de confiture d'orange
4 centimètres pâté (au choix)
4 toasts (rustiques)

FIGUES RÔTIES À LA COPPA

4 tranches pancetta (ou coppa)
4 cuillères à café de ricotta
4 figues
thym (verse)
poivre
sel

TOASTS DE PAIN D'ÉPICE AU BOUDIN

4 tranches boudins noirs (ou blanc)
2 cuillères à soupe de confiture d'oignon
4 tranches de pain d'épices
1/2 pomme (dés)
persil (frais)
poivre
sel

Foie Gras

2 cuillères à soupe chutney de mangue
estragon (finement ciselé)
4 toasts (aux raisins)

4 tranches de foie gras
sel de mer

FEUILLES DE CHICON À LA BETTERAVE ROUGE ET AU FROMAGE DE CHÈVRE

1 poignée de noisettes (grossièrement hachées)
1/2 betterave rouge précuite
betteraves rouges (des pousses)
4 chicons (feuilles)
2 fromage de chèvre
1/2 poire (des dés)
poivre
sel

Apéritifs d'hiver? Pourquoi pas! Avec le plateau hivernal de pâté, confiture, ricotta, figes, foie gras et noix. Ce plateau apéritif est robuste, résistant et raffiné. Idéal pour une soirée agréable.

Méthode de préparation

BOUCHÉES AU PÂTÉ

Tartinez les petits toasts rustiques avec un peu de confiture d'orange et déposez sur chacun un morceau de pâté (environ 1 cm d'épaisseur). Salez et poivrez et terminez avec du zeste d'orange et du thym frais.

FIGES RÔTIES À LA COPPA

Dans la partie supérieure de figes faites une incision en croix que vous remplissez avec une tranche de pancetta ou de coppa. Déposez 1 cc de ricotta sur la pancetta puis assaisonnez avec poivre, sel et thym. Enfourez les figes à 180 °C durant 10 minutes. Terminez par un peu de miel et encore un peu de thym.

TOASTS DE PAIN D'ÉPICE AU BOUDIN

Dans du beurre rôtissez les grosses rondelles de boudin (blanc et/ou noir) sur les deux côtés. À l'emporte-pièce découpez formes rondes dans des tranches de pain d'épice puis tartinezles de confiture d'oignon. Sur chaque rondelle de pain d'épice déposez un morceau de boudin puis terminez par des dés de pommes, du persil frais et du poivre et du sel.

FOIE GRAS

Garnissez les toasts aux raisins avec un morceau de foie gras puis déposez sur chaque toast 1 cc de chutney de mangue. Terminez avec du gros sel de mer et de l'estragon finement ciselé.

FEUILLES DE CHICON À LA BETTERAVE ROUGE ET AU FROMAGE DE CHÈVRE

Mettez la betterave rouge précuite dans un mixeur puis mixez brièvement quelques fois. Avec une spatule incorporez-y prudemment de fromage de chèvre puis salez et poivrez. Remplissez les feuilles de chicon avec le mélange de betterave rouge puis terminez avec des dés de poire, des noisettes grossièrement hachées et des pousses de betterave rouge. Si nécessaire salez et poivrez.

