



8x délicatesses Italiennes pour votre Apéro(I)

Buon appetito!

Pas de cocktail Aperol frais sans de sérieux amuse-gueules. Choisissez une de ces délicatesses Italiennes et faites plaisir à vos invités!

Aperol Classico

Vous cherchez des amuse-gueules tout aussi authentiques et surprenants que le classique cocktail Aperol? Ne cherchez pas plus loin!

- **Bruschetta avec prosciutto et haricots blancs**

Garnissez du pain ciabatta toasté avec une tranche de prosciutto puis écrasez dessus des haricots blancs. Assaisonnez avec poivre, sel et thym.

- **Brocolini aux anchois et à l'ail**

Rôtissez le brocolini (ou le brocoli) avec une paire de filets d'anchois, de l'ail écrasé et de l'huile d'olive. Servez le tout sur du pain.

[Cliquez ici pour créer le parfait Aperol Classico.](#)



Aperol Innocent

Soutenez le thème fruité de votre cocktail avec ces recettes sucrées.

- **Tomate cerise-prosciutto-gorgonzola**

Piquez une tomate cerise sur un bâtonnet à cocktail avec un petit morceau de gorgonzola et un peu de prosciutto. Le tour est joué! ?

- **Petits toasts aux figues et au taleggio**

Déposez une demi-figue et du fromage taleggio sur un morceau de ciabatta et passez un peu au four. Délicieusement crémeux.

Conseil: Vous pouvez parfaitement remplacer le taleggio par du camembert, pour une note Française.

[Découvrez la recette Aperol Innocent.](#)



Aperol Campari

Le goût amer du Campari peut être contrebalancé par la saveur de l'umami, par exemple des champignons.

- **Champignons farcis à la pistache et à la tomate**

Retirez le pied du champignon puis farcissez le chapeau avec de la pistache hachée et de la brunoise de tomates. Servez froid ou mettez un peu sous le gril.

- **Porcini carpaccio**

Coupez les champignons en fines tranches avec une mandoline. Servez avec poivre, sel, jus de citron et flocons de Parmesan, comme un 'vrai' carpaccio.

[Faites votre propre Aperol Campari ici.](#)



Aperol Fizz

Une boisson pétillante comme le fizz convient le mieux pour des amuse-gueules simples mais pleins de saveur.

- **Artichauts à l'huile**

La solution idéale lors d'une soirée bien occupée. Achetez-les préparés et servez-les avec du pain.

- **Friture d'aubergine**

Trempez des tranches d'aubergine dans une pâte classique puis passez-les à la friture. Servez-les éventuellement avec de l'aïoli ou une sauce aux fines herbes.

