

Bouchées apéro

1 pâte feuilletée

Beurre fondu

Boursin

Saumon fumé

Prendre une pâte feuilletée ; la badigeonner de beurre fondu et la plier en deux.

Faire des ronds à l'emporte-pièce. Parsemer de graines de pavot ou sésame

Mettre à cuire au four puis laisser refroidir.

Ouvrir délicatement et fourrer de Boursin et d'une tranche de saumon fumé.

Verrines exotiques aux dés de foie gras

Foie gras de canard

1 mangue

1 papaye (ou autre)

1 poire

1 citron vert

Fleur de sel

Baies roses au moulin

Chips de bananes

Epluchez la mangue, la poire en retirant les graines. Couper les fruits en petits dés en

recupérant le jus dans un saladier. Lavez le citron vert puis zestez-le finement.

Coupez le foie gras en cubes.

Versez les fruits et le jus dans les verrines. Déposez délicatement les cubes de foie gras

au-dessus. Ajoutez les zestes de citron vert, un peu de fleur de sel et les baies roses au

moulin. Servez aussitôt avec des chips de banane

Tiramisu aux crevettes

250 g de mascarpone

30 crevettes roses décortiquées

1 échalote finement hachée

2 œufs

1 petite boîte de bisque de homard (5 c. à s.)

Pain de mie

Ciboulette, sel, poivre

Pour la crème :

Mélanger le mascarpone avec le jaune d'œuf, la bisque de homard, l'échalote, sel et poivre + 12 crevettes coupées en morceaux.

Monter les blancs en neige puis incorporer à la crème.

Pain de mie :

Découper une rondelle pour le fond de la verrine et des petits cubes pour la 2^{ème} couche.

Monter les verrines :

Rondelles de pain de mie, couche de crème crevette + dés de pain de mie. Décorer avec une crevette entière et de la ciboulette.

Réserver au réfrigérateur pendant 3 h.