

Recettes d'antipasti

1. Roulades de jambon au pesto

Ingrédients (pour 6 bouchées)

- 1 tranche de jambon cuit
- 1 pot de pesto
- quelques feuilles de roquette

Préparation

- Badigeonnez entièrement une tranche de jambon cuit de pesto.
- Disposez quelques feuilles de roquette (sans les tiges) par-dessus.
- Formez un rouleau en serrant bien.
- Découpez des en bouchées et piquez-les à l'aide d'un bâtonnets cocktail.

Variante

Vous pouvez remplacer le pesto par de la tapenade.

2. Crostinis aux poivrons

Ingrédients (pour 12 pièces)

- 1 baguette
- 2 à 3 éclats d'ail
- huile d'olive

Pour la garniture :

- 3 poivrons
- 1 tomate
- 1 citron non traité
- 1 éclat d'ail
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- poivre de Cayenne
- sel

Préparation

- Coupez la baguette en tranches d'1,5 cm. Faites cuire des 2 côtés sous le grill.
- Pelez les éclats d'ail et coupez les en 2. Frottez les tranches de pain grillé avec les éclats d'ail. Versez éventuellement un peu d'huile d'olive.

Pour la garniture

- Coupez les poivrons en 2 et retirez les graines et les filaments blancs.
- Glissez les demi-poivrons sous le grill du four, avec la peau vers le haut (jusqu'à ce que la peau présente de taches noires) pendant 10 à 20 minutes.
- Laissez refroidir dans un sachet plastique et pelez les.
- Epépinez la tomate et coupez la en petits dés.
- Pelez le citron jusqu'à obtenir un zeste d'1,5 cm de large. Coupez le en très fines lanières.

Cuisson

- Faites chauffer de l'huile d'olive dans une poêle et faites revenir l'ail et les dés de tomates pendant 5 minutes.
- Ajoutez les lanières de poivrons et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes. Remuez régulièrement.
- Mixez finement le tout, ajoutez le zeste de citron et épicez de poivre de Cayenne. Laissez refroidir complètement au réfrigérateur.
- Tartinez les crostinis de tapenade aux poivrons.



3. Champignons farcis au Boursin

Ingrédients (pour 24 pièces)

- 24 champignons de Paris
- le jus d'1 citron
- 1 + 1/2 Boursin
- 1 filet d'huile
- poivre

Préparation

- Préchauffez le four à 210°C (th.7). Huilez un plat à gratin. Lavez les champignons, séchez-les et ôtez les pieds.
- Arrosez les têtes de jus de citron.
- Farcissez chaque tête de 1 cuil. à soupe bombée de Boursin. Poivrez généreusement.

Cuisson

- Déposez les champignons dans le plat et faites gratiner au four 10 min environ, jusqu'à ce que le fromage commence à dorer.
- Servez illico presto.

Variante

Vous pouvez remplacer le Boursin par d'autres fromages frais (Tartare, chèvre) ou les servir froids en mettant alors de la Vache qui rit.

Pour un petit plus, vous pouvez également poser sur chaque bouchée à la sortie du four : une olive, un petit lardon grillé, une lichette de jambon cru ou un cerneau de noix.

