

GOUGÈRES (15)

Ingrédients

- 25 cl d'eau
- 75 gr de beurre
- 150 gr de farine
- 3 œufs
- Sel
- 150 g de comté râpé pou gruyère

Matériel

- Poche à douille
- Casserole
- Four



Faire fondre le beurre dans l'eau, ajouter une pincée de sel, et porter à ébullition.

Ajouter la farine d'un coup et mélanger rapidement en restant sur le feu. Mélanger jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole. Sortir du feu.

Ajouter les œufs un par un, en mélangeant vivement à chaque fois. Le premier œuf est le plus important, c'est lui qui va donner toute son élasticité à la pâte.

Ajouter enfin le fromage râpé à la préparation et mélanger.

Disposer des petites boules de pâte sur une plaque de cuisson, et cuire 25 minutes à 180°C. A la fin de la cuisson, couper le four et entrouvrir la porte, et attendre une dizaine de minutes avant de sortir les gougères, afin qu'elles ne retombent pas.

Et voilà, vos gougères au fromage sont prêtes !

PÉTONCLES AUX POIVRONS

Ingrédients : (Pour une dizaine de personnes)

- 4 à 5 gros poivrons rouges
- 300 g de pétoncles ou petites coquilles st Jacques congelées sans corail
- Sucre cassonade
- Piment doux
- Huile d'olive

Laver et couper les poivrons. Les poser sur une feuille d'aluminium sur la grille à mi-hauteur dans le four, programme grill. Lorsque les peaux se soulèvent, retirer du four les poivrons et les mettre dans un sac en plastique fermé.

Lorsqu'ils sont encore tièdes, enlevez la peau (qui doit se détacher facilement). Couper les poivrons en petits carrés.

Dans une poêle, mettre un peu d'huile d'olive et faire revenir les poivrons coupés en petits carrés. Ajouter un peu de sucre cassonade (une bonne cuillère à café) puis saupoudrez de piment doux. Lorsque le tout commence à caraméliser légèrement, retirez du feu.

Dans une autre poêle, faire revenir dans un peu de beurre les pétoncles (1 minute d'un côté, 1 minute de l'autre).

Disposez les poivrons dans des cuillères apéritif et ajoutez 2 à 3 pétoncles dessus. Servir chaud.

C'est un régal !

Nota : Les poivrons peuvent être préparés d'avance (voire congelés) et réchauffés au micro-onde.

BLINIS

Préparation 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Temps de repos : 30 minutes

Quantité : 20 blinis



On étale quoi dessus ?

- Crème fraîche et saumon fumé
- Tarama
- Avocat et crevettes
- Fromage frais et concombre
- Tapenade
- Tzatziki
- Foie gras et chutney de fruits
- Crème de thon

Ingrédients

- 200g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1/2 c café de sel
- 2 œufs
- 20 cl de lait

Dans un saladier, tamiser la farine avec la levure et le sel. Bien mélanger

Ajouter des œufs un à un en mélangeant à l'aide d'un fouet puis ajouter le lait progressivement

Couvrir et laisser reposer 30 minutes

Dans une grande poêle, mettre un peu d'huile à feu moyen

Verser un peu de pâte pour former un blinis (on peut en faire 4 ou 5 par poêle)

Le blinis est cuit quand il se forme des petites bulles à la surface , puis retournez le.