



APERITIFS

PESTO DE SALADE ET SON CHEVRE FRAIS EN VERRINE	2
VERRINE DE POIVRONS ET CHORIZO	3
VERRINE DE TOMATES CERISE A LA MOUSSE DE FETA	4
DES DE MOZZARELLA MARINES	5
CREME DE CHEVRE	6
BATONNETS APERITIFS AU BACON	7
SABLES DE TOMATES SECHEES.....	8
BISCUITS AU SESAME ET PAVOT	9
BISCUITS APERO SALES	10
CRACKERS	11
PETITS CHOUX A L'INDIENNE.....	12
PETITS CROUSTILLANTS CHEVRE-OLIVES	13
PUNCH DE NOËL.....	14
GOUGERES	15
NAVETTES APERITIVES.....	16
PETITS ROULES AU CHEVRE.....	17
RILLETES DE THON	18
TARTINADE DE CHORIZO	19
TARTINADE DE POIVRONS	20
SORBET DE POIVRONS ROUGE.....	21
TOMATES CERISE FARCIES A LA CREME DE THON	22
FEUILLETE AUX SAUCISSES.....	23
FEUILLETE APERITIF	24
MINI-PIZZA	25
SABLES AU PARMESAN	26
OLIVETTES.....	27
VERRINE DE POIVRONS.....	28



Pesto de salade et son chèvre frais en verrine

ingrédients

- 1 échalote
- 150 g de salade
- 10 g d'huile d'olive
- 20 g de vinaigre balsamique
- 3 càs de crème fraîche liquide
- 1 chèvre frais
- Piment d'Espelette
- Poivre



recette

Mettre dans le bol l'échalote et la salade. Mixer **15 sec / vit 10**.

Ajouter l'huile, le vinaigre et une pincée de sel. Mélanger **5 sec / vit 10**.

Ajouter 2 càs de crème fraîche. Mélanger **5 sec / vit 5**. Réserver.

Dans le bol propre, mettre le fromage de chèvre et 1 càs de crème fraîche. Ajouter une pincée de piment et du poivre. Mélanger **5 sec / vit 5**.

Remplir les verrines avec 2 cuillères de pesto de salade et déposer 1 cuillère de fromage de chèvre. Servir frais.



Verrine de poivrons et chorizo

ingrédients

- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 20 g d'huile d'olive
- 2 poivrons jaunes
- 1 tomate
- ½ litre d'eau
- 1 càc de [fond de légumes](#)
- Quelques gouttes de tabasco
- 100 g de chorizo



recette

Mettre l'oignon et l'ail dans le bol. Mixer **5 sec / vit 5**.

Ajouter l'huile. Programmer **5 mn / 120°C / vit 1 / sans gobelet**.

Ajouter les poivrons épluchés et coupés grossièrement ainsi que la tomate épluchée et coupée. Cuire **10 mn / 100°C / vit 1**.

Porter à ébullition ½ litre d'eau. Ajouter le fond de légumes.

Mettre le bouillon dans le bol. Cuire **20 mn / 100°C / vit 1**.

Ajouter quelques gouttes de tabasco. Mixer **15 sec / vit 10**.

Couper le chorizo en petits dés. Le faire griller dans une poêle.

Verser dans les verrine les poivrons et parsemer de dés de chorizo. Servir frais.



Verrine de tomates cerise à la mousse de feta

ingrédients

- 1 échalote
- 20 g d'huile d'olive
- 250 g de tomates cerise
- 2 càs de vinaigre balsamique
- 2 càs de sucre
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 pincée de fleur de sel
- Poivre
- 100 g de feta
- 80 g de yaourt grec



recette

Mettre l'échalote dans le bol. Mixer **5 sec / vit 5**.

Ajouter l'huile. Programmer **5 mn / 100°C / vit 1 / sans gobelet**.

Ajouter les tomates coupées en deux, le vinaigre, le sucre, le piment, le sel et du poivre. Cuire **30 mn / 90°C / sans gobelet**. Réserver.

Dans le bol propre, émietter la feta et ajouter le yaourt. Mélanger **5 sec / vit 10**.

Cuire au four à 200°C quelques tomates cerise pendant 5 minutes pour qu'elles soient fondantes.

Remplir les verrines avec les tomates et la mousse de feta. Ajouter 2 tomates fondantes et parsemer de fleur de sel. Servir frais.



Dés de mozzarella marinés

ingrédients

- 400 g de mozzarella cucina
- ½ poivron vert
- ½ poivron rouge
- 1 gousse d'ail
- 130 g d'huile d'olive
- 2 càs de vinaigre balsamique
- 1 càc de piment doux
- 1 càc d'origan
- 1 càc de basilic
- Sel, poivre



recette

Couper la mozzarella en petits dés réguliers.

Les mélanger dans un saladier avec les poivrons coupés en petits dés et l'ail émincé.

Ajouter l'huile, le vinaigre, les herbes, le piment. Assaisonner.

Mélanger.

Couvrir et réserver au frais. Mélanger 2-3 fois pendant les 24 heures de repos.



Crème de chèvre

ingrédients

- 1 bûche de chèvre
- 1 càs de miel
- 1 càs de crème (de soja)
- 1 càs de basilic
- 30 g de noix
- Sel, poivre



recette

Mettre dans le bol le chèvre coupé grossièrement, le miel et la crème. Programmer **3 mn / vit 3**, en augmentant progressivement.

Ajouter le basilic et les noix. Mixer **15 sec / vit 4**.



Bâtonnets apéritifs au bacon

ingrédients

- de la pâte
 - 5 g de levure fraîche
 - 150 g d'eau
 - 250 g de farine
 - 5 g de sel
 - Herbes de Provence
- de la farce
 - 200 g d'allumettes de bacon
 - 8 vache qui rit



recette

Mettre dans le bol la levure et l'eau. Chauffer **2 mn / 37°C / fouet**.

Ajouter la farine, le sel et les herbes de Provence. Programmer **3 mn / pétrin**.

Mettre la pâte dans un saladier. Faire une boule et filmer le saladier. Laisser reposer 30 minutes.

Dans le bol propre, mettre le bacon et les vaches qui rit. Mixer **2 mn / vit 3**, en augmentant progressivement.

Étaler la pâte en un rectangle.

Étaler dessus le mélange vache qui rit - bacon.

Replier la pâte en trois. L'aplatir légèrement et la couper en 10 bâtonnets.

Torsader chaque bâtonnet en l'allongeant.

Laisser reposer sous un torchon le temps de préchauffer le four à 250°C.

Enfourner 18 minutes.



Sablés de tomates séchées

ingrédients

- 50 g de [tomates séchées](#)
- 1 œuf
- 80 g de beurre
- 150 g de farine
- 50 g de parmesan
- Basilic
- Sel, poivre



recette

Égoutter les tomates et les couper en petits dés.

Mettre dans le bol l'œuf et le beurre. Mélanger **20 sec / vit 5**.

Ajouter la farine, le parmesan, les tomates et du basilic. Assaisonner. Programmer **30 sec / vit 3**.

Former un boudin avec la pâte. L'envelopper dans du film alimentaire et réserver au frais 2 heures.

Préchauffer le four à 180°C.

Couper des tranches dans le boudin. Les déposer sur une plaque à pâtisserie.

Enfourner 15 minutes.



Biscuits au sésame et pavot

ingrédients

- 1 càs de graines de sésame
- 1 càs de graines de pavot
- 100 g de lait
- 210 g de farine de blé noir
- 10 g d'huile d'olive
- 90 g de beurre
- 1 càc de sel



recette

Faire griller les graines dans une poêle en mélangeant. Laisser refroidir.

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre dans le bol, le lait, la farine, l'huile, le beurre et le sel. Programmer **1 mn / pétrin**.

Étaler très finement la pâte sur une feuille de cuisine. Saupoudrer du mélange de graines. Passer le rouleau dessus pour qu'elles collent à la pâte.

Faire glisser la feuille sur une plaque à pâtisserie et enfourner 20 minutes.

Casser en morceaux.



Biscuits apéro salés

ingrédients

- 50 g de comté
- 150 g de farine
- Origan
- 40 g de beurre salé
- 5 g d'huile d'olive
- 1 œuf



recette

Préchauffer le four à 200°C.

Mettre le comté dans le bol. Programmer **10 sec / vit 7**.

Ajouter la farine et l'origan. Mélanger **10 sec / vit 3**.

Ajouter le beurre, l'huile et l'œuf. Programmer **2 mn / pétrin**.

Former une boule avec la pâte et l'étaler.

Former les biscuits avec un emporte pièce.

Enfourner 20 minutes



Crakers

ingrédients

- 300 g de farine
- 30 g de beurre froid
- 1 grosse càc de sel
- 50 g de [concentré de tomates](#)
- 2 càc de moutarde
- 1 càs de basilic
- 2 càs de graines de sésame
- 2 càc d'huile végétale
- 100 g de lait



recette

Mélanger tous les ingrédients dans le bol excepté le lait et l'huile **1 mn / pétrin**.

Reprogrammer **1 mn / pétrin** en ajoutant petit à petit le mélange lait et l'huile par le trou du gobelet.

Former une boule. Filmer et réserver au frais 1 heure.

Préchauffer le four 200°C chaleur tournante.

Séparer le pâton en 2.

Étaler finement la pâte. Découper des bandes rectangulaires de 3 cm puis des triangles.

Enfourner une dizaine de minutes.



Petits choux à l'indienne

ingrédients

- Pâte à choux
 - 150 g d'eau
 - 80 g de beurre
 - ½ càc de sel
 - 120 g de farine
 - 3 œufs
- Garniture
 - 2 gousses d'ail
 - 1 échalote
 - 1 càs d'huile d'olive
 - 1 càc de curry
 - ½ càc de paprika
 - 300 g d'escalopes de poule
 - 50 g de crème fraîche
 - sel - poivre



recette

Préchauffer le four à 180°C chaleur tournante.

- de la pâte à choux

Chauffer l'eau, le beurre et le sel dans le bol **5 mn / 100°C / vit 1**.

Ajouter la farine et mélanger **1 mn 30 / vit 3**.

Retirer le couvercle et laisser refroidir 10 minutes.

Mixer **1 mn 30 / vit 5** en incorporant les œufs un par un toutes les 30 secondes.

Façonner les choux avec une poche à douille ou avec deux cuillères à café.

Enfourner 30 minutes. Laisser les choux 10 minutes dans le four éteint, porte ouverte.

- de la garniture

Hacher l'ail et l'échalote dans le bol **5 sec / vit 5**.

Ajouter l'huile. Émulsionner **5 mn / 80°C / vit 1 / sans gobelet**.

Ajouter le curry et le paprika. Reprogrammer **4 mn / 80°C / vit 1**.

Puis déposer le poulet découpé en gros morceaux **2 mn / 90°C / vit 1**.

Terminer en incorporant la crème, du sel et du poivre **7 mn / 90°C / vit 1**.

Mixer **15 sec / vit 4**.

Découper les choux en deux. Les garnir de la garniture au poulet.



Petits croustillants chèvre-olives

ingrédients

- 2 tranches de jambon cru
- 80 g d'olives vertes
- 100 g de fromage de chèvre frais
- 200 g de fromage frais (type Saint-Môret)
- 1 càs d'herbes de Provence
- Feuilles de bricks
- Huile d'olive
- Poivre



recette

Préchauffer le four à 210°C chaleur tournante.

Mixer le jambon dans le bol 5 sec / vit 5.

Ajouter les olives et reprogrammer 5 sec / vit 5.

Incorporer le fromage de chèvre, le fromage frais, les herbes, du poivre. Mixer 10 sec / sens inverse / vit 6.

Huiler ½ feuille de brick. Étaler un peu de mélange. Rabattre les côtés et rouler en forme de cigare.

Enfourner 10 minutes.



Punch de Noël

ingrédients

- 1 citron vert
- 50 g de sucre
- 150 g d'ananas
- 250 g de clémentines
- 50 g de rhum
- 50 g de sirop de sucre de canne
- ½ càc de cannelle en poudre
- 1 gousse de vanille
- 1 bouteille de champagne



recette

Broyer le zeste de citron et le sucre dans le bol **10 sec / vit 10**.

Ajouter l'ananas et les clémentines et reprogrammer **10 sec / vit 10**.

Ajouter le jus de citron, le rhum, le sirop de sucre de canne, la cannelle et les graines de vanille **30 sec / vit 2**.

Laisser macérer plusieurs heures au frais.

Au moment de servir, remplir les flûtes au quart de préparation. Compléter avec du champagne.



Gougères

ingrédients

- 130 g de comté
- 80 g de beurre
- Poivre
- 150 g d'eau
- 120 g de farine
- 3 œufs



recette

Râper le comté dans le bol **15 sec / vit 7**. Réserver.

Faire fondre le beurre, le poivre et l'eau dans le bol **5 mn / 100°C / vit 1**.

Ajouter la farine et mélanger **1 mn 30 / vit 3**.

Retirer le couvercle du bol et laisser refroidir 10 minutes.

Préchauffer le four à 200°C.

Mélanger **1 mn 30 / vit 5** en ajoutant les œufs un à un. Laisser tourner 30 sec après le dernier œuf.

Ajouter 100 g de comté et mélanger **30 sec / vit 2**.

Sur une plaque à pâtisserie, former des choux (à l'aide d'une poche à douille ou de deux cuillères à café) en les espaçant (elles gonflent !). Saupoudrer du reste de comté et enfourner 20 minutes.



Navettes apéritives

ingrédients

- 200 g de lait
- 100 g d'eau
- 1 sachet de levure
- 20 g de sucre
- 75 g de beurre
- 500 g de farine
- 10 g de sel
- 1 jaune d'œuf
- Graines de sésame
- Graines de pavot



recette

Mélanger l'eau, le lait, le sucre et la levure dans le bol **3 mn 30 / 37°C / vit 2**.

Ajouter le beurre, la farine et le sel **5 mn / pétrin**.

Transvaser dans un saladier fariné et couvrir d'un torchon. Laisser pousser 1h30.

Dégazer la pâte et prélever de petits tas (environ 20 g) et les façonner en forme de navette.

Déposer les navettes sur une plaque à pâtisserie. Recouvrir d'un torchon humide et laisser pousser 30 minutes.

Préchauffer le four à 210°C chaleur tournante.

Fouetter le jaune d'œuf avec une goutte d'eau.

Avec un pinceau, badigeonner le dessus des navettes de jaune d'œuf et décorer le dessus avec des graines de pavot ou de sésame.

Enfourner 10 minutes.

Laisser refroidir avant de les ouvrir en deux pour les garnir.



Petits roulés au chèvre

ingrédients

- 200 g de chèvre frais
- Graine de sésame
- Herbes de Provence
- Cumin
- Paprika
- Curry ...



recette

Mixer le chèvre dans le bol 20 sec / vit 1.

Prélever l'équivalent d'une cuillère à café de chèvre afin de modeler des boulettes, les rouler dans une épice au choix.

Réserver au frais.



Rillettes de thon

ingrédients

- 2 échalotes
- 1 boîte moyenne de thon
- 200 g de fromage frais (type Saint Morêt)
- 1 càs de moutarde à l'ancienne
- 1 càs de vinaigre balsamique
- Persil
- Poivre



recette

Mixer les échalotes dans le bol **5 sec / vit 5**.

Ajouter le reste des ingrédients et mélanger **5 sec / vit 5**.

Réserver au frais.



Tartinade de chorizo

ingrédients

- 200 g de chorizo
- 150 g de crème fraîche
- 100 g de fromage frais (type Saint-Morêt)
- 1/2 citron



recette

Mixer dans le bol le chorizo coupé en morceaux **5 sec / vit 7**.

Ajouter la crème et le fromage et programmer **10 sec / vit 5**.

Ajouter le jus de citron **10 sec / vit 7**.

Réserver au frais.



Tartinade de poivrons

ingrédients

- 2 gousses d'ail
- 80 g de poivron rouge
- 80 g de poivron jaune
- 100 g de concombre
- 200 g de fromage frais (type Saint-Morét)
- ¼ càc de curry
- ½ càc de paprika
- ½ càc de sel
- Poivre



recette

Hacher l'ail dans le bol **5 sec / vit 5**.

Ajouter les poivrons et le concombre coupés en gros morceaux **5 sec / vit 5**.

Égoutter à l'aide du panier puis remettre ce mélange dans le bol.

Ajouter le fromage et les épices et programmer **10 sec / vit 2** puis **5 sec / vit 2**.

Réserver au frais.



Sorbet de poivrons rouge

ingrédients

- 1 citron
- 200 g de poivrons rouge
- 150 g de sucre
- 650 g de glaçons



recette

Mixer le citron pelé et coupé en deux, les poivrons coupés en morceaux, le sucre et les glaçons dans le bol 30 sec/ vit 6 puis 30 sec / vit 10.

Débarrasser dans des verrines ou dans un saladier et réserver au congélateur 2 à 3 heures.

Sortir du congélateur 15 à 20 minutes avant dégustation.



Tomates cerise farcies à la crème de thon

ingrédients

- Tomates cerise
- 2 échalotes
- 1 boîte moyenne de thon
- 1 grande barquette de Saint-Môret
- 1 càs de moutarde à l'ancienne
- Persil
- Sel et poivre
- Vinaigre balsamique



recette

Évider les tomates. Les retourner pour qu'elles égouttent.

Hacher les échalotes dans le bol et mixer 5 sec / vit 5.

Ajouter le thon, le Saint-Môret, la moutarde, le persil, du sel, du poivre et un trait de vinaigre. Mixer 5 sec / vit 5.

Farcir les tomates.

Réserver au frais.



Feuilleté aux saucisses

ingrédients

- Pâte feuilletée
- 4 knacks
- Moutarde
- 1 jaune d'œuf
- 1 càs d'eau



recette

Préchauffer le four à 210°C.

Étaler la pâte en rond. La découper en 16 parts égales.

Badigeonner chaque triangle obtenu de moutarde.

Découper chaque knacks en 4 morceaux.

Déposer un morceau sur la partie la plus large de chaque triangle, puis rouler la saucisse et sa pâte.

Déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier de cuisson.

Badigeonner chaque feuilleté avec du jaune d'œuf et l'eau.

Enfourner 20 minutes.



Feuilleté apéritif

ingrédients

- Pâte feuilletée
- Moutarde
- 4 tranches de jambon blanc
- Comté râpé



recette

Préchauffer le four à 210°C.

Badigeonner de moutarde la pâte feuilletée puis déposer les tranches de jambon. Répartir du comté puis des herbes de Provence.

Rouler la pâte sur elle-même de manière à former un boudin.

Découper des tronçons de 1 cm d'épaisseur.

Placer sur une plaque à pâtisserie en espaçant les tronçons.

Enfourner 20 à 25 minutes.



Mini-pizza

ingrédients

- 20 g de levure fraîche
- 1 pincée de sucre et 2 càs
- 100 g d'eau
- 100 g de lait
- 350 g de farine
- 25 g d'huile d'olive et 30 g
- 1 càc de sel
- 1 gousse d'ail
- 80 g d'échalotes
- 700 g de tomates
- 1 càc de thym
- 1 càc d'origan
- Sel et poivre
- 100 g de tomates séchées
- Gruyère
- Olives



recette

Mettre la levure, le sucre, l'eau, le lait, la farine, 25 g d'huile et le sel (le sel ne doit pas entrer en contact avec la levure. Bien le mettre en dernier) dans le bol **7 mn / pétrin**.

Déposer la pâte dans un saladier fariné et recouvert d'un linge. Laisser pousser 1 heure.

Mixer l'ail et les échalotes dans le bol **5 sec / vit 5**. Ajouter 30 g d'huile et faire suer **5 mn / 120 °C / vit 2 / sans gobelet**.

Ajouter les tomates coupées, le thym, l'origan, 2 càs de sucre, sel, poivre et les tomates séchées. Programmer **20 mn / 110°C / fouet en remplaçant le gobelet par le panier**. Puis programmer **15 mn / varoma / vit 1**. Laisser refroidir 10 minutes puis mixer **30 sec / vit 10**.

Préchauffer le four à 200°C.

Étaler la pâte. Découper des cercles de 10 cm de diamètre. Les déposer sur une plaque à pâtisserie. Napper chaque disque d'une couche de coulis de tomates. Ajouter du gruyère et des rondelles d'olives.

Enfourner 15 à 20 minutes.



Sablés au parmesan

ingrédients

- 150 g de parmesan
- 100 g de beurre
- 150 g de farine



recette

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre tous les ingrédients dans le bol **2 mn / pétrin**.

Transvaser la pâte sur le plan de travail et en faire 2 pâtons. Rouler chacun en forme de boudin et les laisser reposer 30 minutes au frais.

Découper les boudins en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur.

Déposer les rondelles sur une plaque à pâtisserie en les espaçant de 4-5 cm.

Enfourner 15 minutes à 160°C.



Olivettes

ingrédients

- 150 g de gruyères
- 200 g d'eau
- 40 g d'huile d'olive
- 15 g de levure fraîche
- 350 g de farine
- 2 pincées de sucre
- 1 càc de sel
- 150 g d'olives



recette

Mettre le gruyère dans le bol **8 sec / vit 7**. Réserver.

Verser l'eau, l'huile et la levure dans le bol **3 sec / vit 5**.

Ajouter la farine, le sucre et le sel (le sel en dernier qui ne doit pas entrer en contact avec la levure) **2 mn / pétrin**.

Ajouter 50 g de gruyère et les olives coupées en rondelles **30 sec / pétrin**.

Transvaser dans un saladier fariné et laisser pousser 30 minutes.

Préchauffer le four à 210°C.

Transvaser la pâte sur le plan de travail fariné puis la rabattre pour enlever les gaz. Détailler la pâte en 6 pâtons. Les rouler en forme de ficelles (environ 25 cm). Répartir les pâtons sur 2 plaques à pâtisserie. Couvrir d'un torchon et laisser pousser 30 minutes.

Badigeonner les ficelles d'eau et saupoudrer de gruyère.

Enfourner 15 minutes.



Verrine de poivrons

ingrédients

- 2 poivrons verts
- 2 poivrons jaunes
- 2 poivrons rouges
- 1 échalote
- 3 càs d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 200 g de fromage à tartiner (*St.Môret*)
- 30 g de lait



recette

Mettre les poivrons verts, l'oignon et 1 càs d'huile dans le bol. Mixer **5 sec / vit 5**.

Cuire **10 mn / varoma / vit 1** puis programmer **1 mn / vit 10**. Réserver.

Faire de même avec les poivrons jaunes puis les poivrons rouges (en ajoutant la gousse d'ail).

Mettre le fromage à tartiner et le lait dans le bol. Ajouter du sel et du poivre. Programmer **15 sec / vit 3**.

Monter les verrines en alternant couche de poivrons et couche de fromage.

Réserver au frais.